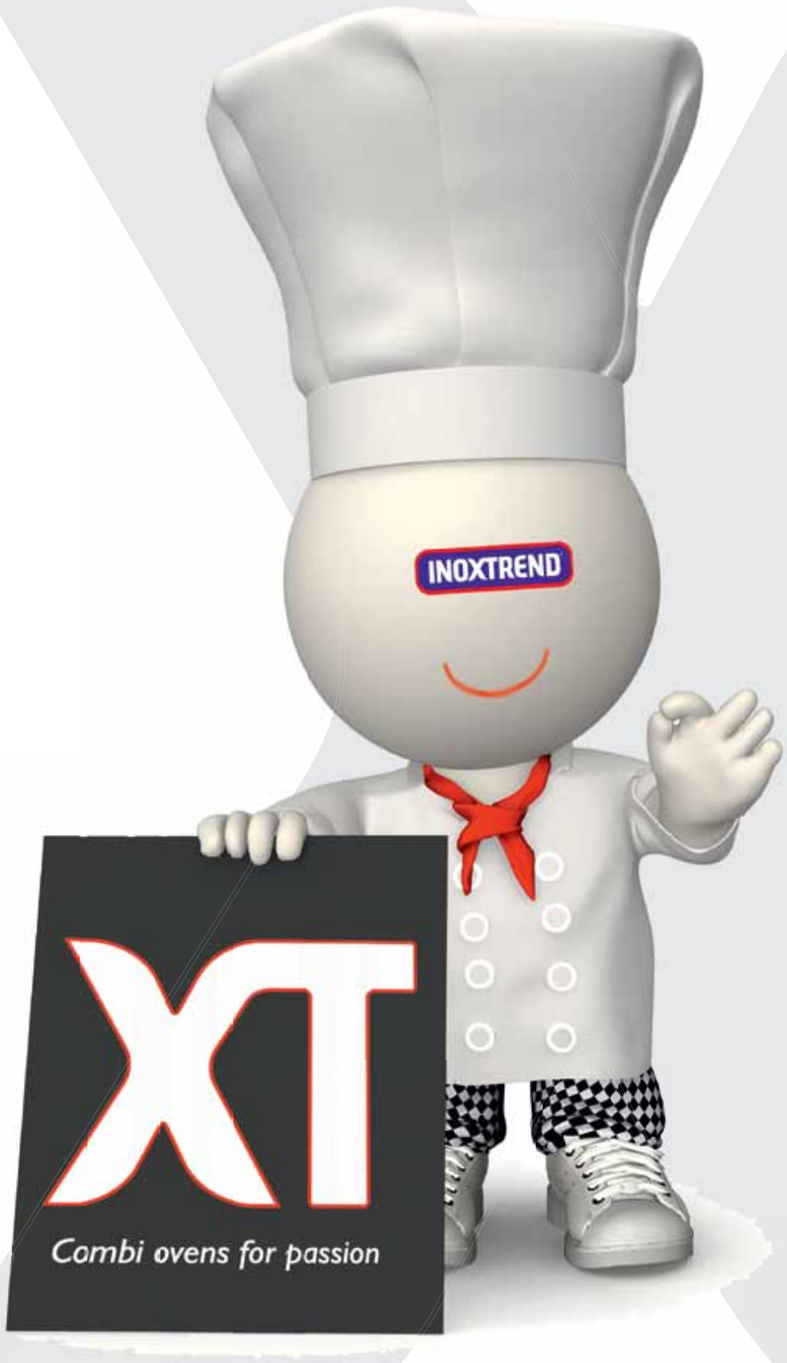
XT BOOK

XT SIMCLEANER
XT MULTI CLEANER
XT CARE PROGRAM
XT BOXTOR
XT STEAMJET
XT SOFT KEY

DE



Einleitung

Ein eingespieltes Küchenpersonal, von einem erfahrenen Küchenchef geleitet, ist oft nicht ausreichend um den Erfolg einer professionellen Küche zu garantieren. Die moderne Küche ist in der Tat immer mehr einem Laboratorium gleich, dass innovative und verlässliche Geräte und Vorrichtungen haust, die in der Lage sind den Koch und seine Mitarbeiter in allen Arbeitsphasen zu unterstützen.

Innerhalb der Geräte, ist der Ofen mittlerweile ein nicht weg zu denkendes Instrument geworden, da es den Koch von allen erschöpfenden und eintönigen Pflichten befreit, indem es Garzyklen und- phasen in totaler Autonomie erledigt. Der Küchenchef hat somit alle Zeit, seiner Kreativität in neuen Geschmackskombinationen und hervorragenden mise-en- place Ausdruck zu verleihen.

Wer sich für den Erwerb eines professionellen Ofens entscheidet, wirft viele Fragen auf. Zu aller Erst suchen Sie eine effiziente und vielfältige „ benutzerfreundliche Technologie". Aber auch einen „ verlässlichen Partner", der keine Schwierigkeiten bereitet, und zu guter Letzt, Qualität zum richtigen Preis. Zusammenfassend, verlangen Sie ein Gerät, das einfach zu benutzen ist, die " kulinarische Reise" sicher und mit befriedigenden Resultat angeht

Das Angebot an Geräten ist groß und vielseitig: es ist nicht einfach sich in diesem Markt zurecht zu finden! Sie brauchen Kompetenzen und korrekte Informationen, die INOXTREND mit diesem kleinem BOOK nicht nur demjenigen, der einen Ofen erwerben möchte, aber vor allem denjenigen, die einen Ofen anbieten und empfehlen müssen, versucht zu übermitteln.

Ziel der Firma INOXTREND ist, die Arbeit der Küchenprofessionisten bei Beibehaltung der qualitativen Standards der Speisen für eine gesündere und natürlichere Ernährung, zu vereinfachen. Eine simple und klare Philosophie, die aus Innovation und Forschung Kardinalpunkte Ihrer Aktivität gemacht hat.

INOXTREND bietet die besten Lösungen für alle Küchen: Fast-food, Snack-Bar, Hotel, Restaurant, Marine, Catering, Kantinen, Delikatessen, Supermärkte, Krankenhäuser, Pflegeheime, Strafanstalten. Breite und Vielseitigkeit der Produktlinie, von einer Spezialisation und einer soliden Realität unterstützt, führen zur Positionierung der Marke INOXTREND mit der Möglichkeit eines kompetitiven und attraktiven Angebotes im Markt auf einem mittel-hohen Niveau.

INOXTREND ist stolz, auf über zwanzig Jahre Erfahrung in der Herstellung von professionellen Öfen für das öffentliche Gaststättengewerbe zurückblicken zu können. Die Qualität, die wir bieten, entspringt dem täglichen Austausch mit unseren Kunden; unsere Designer, über die spezifischen Anforderungen im Küchenalltag bestens informiert, verwandeln die Wünsche in Lösungen.
Die Marke INOXTREND steht für solide, verlässliche Geräte mit langer Lebensdauer, aber vor- allem für Technologie/ innovative und patentierte Systeme, die funktionell, einfach in der Bedienung und Wartung sind. Ein großartiger technischer Dienst und ein angemessener Kundenservice vervollständigen unser Angebot, als Garantie " vollkommener Qualität".

INOXTREND
Combi ovens for passion

Index

Kapitel	Titel		Untertitel	Seite
1°	INOXTREND OFENTYPEN			
		a	Statischer Ofen	6
		b	Heissluftöfen	6
		c	Heissluftöfen mit Beschwadung	6
		d	Kombidämpfer	7
		e	Dämpfer	7
		f	Elektrisch-gasbeheizte Öfen	8
		g	Tischaufsatzgeräte	8
		h	Standgeräte	9
2°	INOXTREND OFENLINIEN			
		a	XT SIMPLE	11
		b	XT COMPACT	12
		c	XT TOP	13
		d	XT ADVANCE	14
3°	GARPROGRAMME			
		a	Manuell-automatisch	18
4°	GARMETHODEN DER KOMBIDÄMPFER			
		a	HEISSUMLUFT	19
		b	HEISSUMLUFT MIT BESCHWADUNG ODER KOMBI	19
		c	DAMPF	19
5°	EVOLUTION DER KOCHSYSTEME UND TECHNIKEN			
		a	Programmierbares Garen	20
		b	Vakuum Kochen	21
		c	Regeneration	22
		d	Garen bei niedriger Temperatur	23
		e	Dampfgaren bei niedriger Temperatur	23
		f	HARD STEAM	23
		g	Kochen mit KTF und Delta T	24
		h	SPIT ROAST	24
		i	COOK & HOLD	25
		l	Dehydratation	25
		m	Pasteurisation	25
6°	PATENTE, VERKAUFSSTÄRKEN UND INNOVATIONEN			
		a	XT SIMCLEANER	26
		b	XT MULTI CLEANER	28
		c	XT CARE PROGRAM	29
		d	XT BOXTOR	29
		e	XT PREMIXER - XT FORCE	30
		f	XT STEAMJET – XT STEAMTOR	30
		g	XT ROLL KEY – XT SOFT KEY	31

Indice

Kapitel	Titel		Untertitel	Seite
7°	HILFSVORRICHTUNGEN			
		a	Ablassventil	32
		b	Doppelte Gebläsegeschw.	33
		c	HACCP - USB	33
		d	Kerntemperaturfühler	34
		e	Kerntemperaturfühler mit Delta T Funktion	35
		f	PRH Funktion	36
		g	Abkühlfunktion	36
		h	AUTOREVERSE Vorrichtung	37
		i	Wrasenniederschlagsystem	37
8°	SONDERAUSSTATTUNGEN			38
9°	ZUBEHÖR			38
10°	BAUMERKMALE			39
11°	SICHERHEITSVORRICHTUNGEN			40
12°	ZERTIFIKATE			40
13°	EINSPARUNG MIT INOXTREND ÖFEN			41
14°	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)			42
15°	SCHLUSSWORT			54

INOXTREND®
Combi ovens for passion

INOXTREND OFENTYPEN

Sind die folgenden:

- Statische Öfen
- Heissluftöfen
- Heissluftöfen mit Beschwadung
- Kombidämpfer
- Dämpfer

1a Statischer Ofen

Ist der Ofen, der nur mit Dampf gart, ohne Ventilation; dieser wird in professionellen Küchen selten benutzt, weil dieser von den Öfen neuer Generation abgelöst wurde, in denen die Garzeiten sehr viel schneller sind.
INO**XT**REND stellt, auf Anfrage, einen speziellen statischen, gasbetrieben (patentierten) Ofentyp her, der **NCO** heisst. Für seine bestimmten Charakteristika (benötigt nur einen Gasanschluss) eignet sich dieser für die Installation in Lieferwagen, Berghütten, Feldküchen etc. Diese Öfen sind mit elektro-mechanischer Bedienungstafel ausgestattet.

1b Heissluftöfen

(die Konvektion ist die Art der Luftpropagation)

Ist der Ofen, der mit forcierter Heissumluft gart, von einem System, das einen Ventilator an elektrische oder Gasheizelemente verbindet.
Die Arbeitsmodalität ist nur mit forcierter Heissumluft. Diese Öfen sind mit elektro-mechanischer Bedienungstafel ausgestattet.

1c Heissluftöfen mit Beschwadung

Ist der Ofen, der mit forcierter Heissumluft, mit dem Zusatz von Beschwadung, gart. Diese erhält man, indem man in den Ventilator Wasser zugibt, das von dem Motoventilator atomisiert und von dem Heizelement verdampft wird..
In diesem Typ von Öfen ist die Feuchtigkeit in sieben Positionen regulierbar (im System mit Direkteinspritzung) oder Impuls (Dampfstrahl).
Dank seiner großen Flexibilität, kann man sowohl mit forcierter Heissumluft mit einer Temperatur zwischen 30°C und 270° C garen, und mit befeuchteter forcierter Heissumluft für Produkte die eine bestimmte Feuchtigkeit benötigen.
Das Garen mit Heissumluft erlaubt es auch Fleisch und Gemüse zu grillen, frittieren (vorfrittierte Produkte),schmoren oder gratinieren.
In diesen Öfen ist die Bedienung elektro-mechanisch; ein Wasseranschluss ist für die Dampfproduktion nötig.

1d Kombidämpfer

Ist der "Best seller", der mit drei verschieden Zyklen gart (deshalb wird er auch Kombidämpfer genannt):

- Heissumluft/ Konvektion (Garen mit heisser Luft)
- Dampf (Garen mit Dampf)
- Kombiniert (Garen mit heisser Luft +Dampf)

Ermöglicht unterschiedliche Gartypen mit nur einem Gerät zu erledigen. Die Vorteile:

- Es ist vielseitig, weil es erlaubt in verschiedenen und vielfachen Modalitäten zu garen
- Erlaubt die Anzahl der Geräte in der Küche zu reduzieren
- Erlaubt Platz zu sparen und das Layout zu rationalisieren
- Die Rezepte können wiederholt werden, weil die Parameter kontrolliert werden: Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit
- Gart mehr in weniger Zeit, ohne die Qualität des Endresultats zu beeinträchtigen
- Spart Zeit und Stromverbrauch
- Erlaubt Garen in Abwesenheit des Koches
- Schenkt dem Koch Zeit für andere Aktivitäten
- Reduziert Kosten mit einer hohen Effizienz

Der Dampf im Garraum kann wie folgt produziert werden:

a- Durch Wassereinspritzung, in der Intensität regulierbar (7 Positionen), direkt auf die erwärmten Komponenten des Systems des forcierten Gebläses (Direkteinspritzung),
b- Durch Dampferzeuger / Boiler.

Der Boiler garantiert eine optimale und kontinuierliche Produktion von gesättigtem Dampf, nötig um bestimmte Garprozesse zu erledigen. Die Präsenz des Boilers, dennoch, wenn es auf einer Seite einen Vorteil darstellt, muss man auf der anderen Seite der Behandlung des Wasser, das den Ofen und vor allem den Boiler speist besondere Beachtung schenken.

Die Installation eines Entkalkers ist bei hoch kalkhaltigem Wasser untentbehrlich. Ebenso ist es von Wichtigkeit periodisch den Boiler zu reinigen und warten, um Kalkablagerungen und funktionelle Schäden zu vermeiden.
In der Modalität "Mischbetrieb" der Öfen mit Boiler wird die Beschwadung durch Direktwassereinspritzung auf die Gebläse produziert. Dies um die elektrische Potenz zu mindern und einen konsistenten Energieverbrauch zu gewährleisten.

Dem Modell entsprechend, kann die Bedienungstafel elektro-mechanisch (Drehknöpfe) oder programmierbar (Tasten, Parameter und Programm auf dem Display) sein.

1e Dämpfer

Ist der Ofen, der nur mit vom Boiler produzierten Dampf gart.
Das Dampfgaren bei einer Temperatur von 100°C ersetzt vortrefflich das Kochen mit großen Vorteilen. Ein dampfgesättigter Raum bietet eine höhere thermische Effizienz im Vergleich zu anderen Ambienten , reduziert den Gewichtsverlust und garantiert delikates Garen. Dank seiner essentiellen Funktionen , ist die Bedienung elektro-mechanisch; selbstverständlich ist ein Wasseranschluss nötig.

INOXTREND
Combi ovens for passion

1f Elektrisch-oder gasbeheizte Öfen

Den Ländern, Gebräuchen und Kosten der Energiequellen entsprechend, sind die Anfragen für die elektrische Speisung der Öfen unterschiedlich
Was die gasbeheizten Modelle angeht, hat INO**XT**REND ein neues System für die Produktion und Übertragung der Wärme entwickelt, das hervorragende Leistungen, grosse Zuverlässlichkeit, hohe Leistungen bietet und deutlich den Schadstoffausstoss reduziert. (s. **XT** PREMIXER und **XT** FORCE)

1g Tischaufsatzgeräte

Sind die Öfen deren Garraumkapazität von 5 zu 11 **Levels** geht (=Auflageschienen des Garraums für die Auflage von 1/1oder 2/1 GastroNorm Einschüben, und 2/3 GN, Abstand voneinander, heisst mit **Abstand** von 65 oder 67 oder 70 mm je nach Modell) auf einem Untergestell oder Tisch aufzusetzen.

INO**XT**REND bietet 3 Untergestelltypen:
- Mit robuster Struktur in Inox 18/10 (geschweißt)
- Günstig, immer in Inox 18/10, mit Schrauben zusammenzubauen,
- Noch günstiger, in emaillierten Stahl, Schrauben zusammenzubauen

Die Dimensionen der Untergestelle stimmen mit denen der Öfen überein (die Installation erfolgt durch Ineinanderstecken der Füße) .

Es ist sehr wichtig, dass die Positionierung des Ofens auf Untergestell oder Platte korrekt erfolgt, vor allem der Sicherheit wegen, aber auch um Probleme wie schlechtes Schliessen der Ofentür, schiefe Einschubleisten zu verhindern.

INO**XT**REND bietet offene Untergestelle und Schränke (neutral oder erwärmt). All diese Modelle sind mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet (+20-10 mm), die auch ein perfektes Levelling ermöglichen. Auf Anfrage können wir Untergestelle für die Marine mit Füßen, die am Boden befestigt werden.
In den Tischaufsatzgeräten besteht das System im Garraum für den Halt der Einschübe aus zwei herausnehmbaren Blechen. Diese sind mit bestimmten Schienen ausgestattet, um das Umkippen zu verhindern und befinden sich auf beiden Seiten des Garraums. Auf Anfrage sind herausnehmbare Hordengestelle auf Rollen erhältlich, mit Hilfe eines Trolleys einfach zu bedienen.

1h Standgeräte

Sind Öfen, deren Kapazität von 15 bis 20 Levels geht; aufgrund der Dimensionen benötigen diese kein Untergestell und werden direkt auf den Boden platziert.

Die Öfen mit 20 Levels, mit einer Kapazität von 20 Einschüben GastroNorm 1/1 (=mm.325x530) oder 2/1 GN (mm.650x530) mit einer Kapazität von 40 Einschüben, sind serienmäßig mit Wagen für Hordengestell auf Rollen ausgestattet. Diese Vorrichtung auf Rollen ermöglicht auf einfach Weise alle Einschübe gleichzeitig in den Ofen einzufügen oder herauszunehmen und dadurch die Organisation der Arbeit zu vereinfachen.

Für diese Art von Öfen sind Teller-Hordengestellwagen in der Größe des Ofens erhältlich, (mit n°52-104 Tellern, Ø 31 cm), realisiert um die Regeneration direkt im Teller von einer grossen Zahl von portionierten Speisen zu ermöglichen. Bereit eine hohe Anzahl von Gästen gleichzeitig zu bedienen (Banqueting).

Spezielle Warmhaltehauben fungieren als Komplettierung der Hordengestellwagen und/oder Teller-Hordengestellwagen; diese werden benutzt, um die Speisen für die Servicetemperatur eine weitere halbe Stunde ca. warm zu halten.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

2 INOXTREND OFENLINIEN

INO**XT**REND bietet drei Hauptkombidämpferlinien an:

XT SIMPLE
easy cooking

Grundlinie = elektrische Öfen, superkompakt, Qualität zu einem günstigen

XT COMPACT
everyday cooking

Mittellinie =Gas-oder elektrisch beheizt, hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

XT TOP
master cooking

Toplinie = Gas-oder elektrisch beheizt, Superleistung, vielseitige Linie, full optional

Es handelt sich um Geräte mit den folgenden bekannten generellen Charakteristika: Robustheit, Verlässlichkeit, Einfachheit in der Benutzung und Wartung, Design, innovative patentierte Vorrichtungen, Lebensdauer, breite Ofenpalette und große Ofenauswahl.

2a XT SIMPLE
easy cooking

Ist die Basislinie der Öfen INO**XT**REND, mit superkompakter Struktur, innovatives Heizungssystem, mit direkter Aktion auf die zu garenden Speisen, für die maximale Effizienz (BOXTOR= Inoxtrend Patent). Besteht nur aus elektrisch beheizten Modellen.

Der Dampf wird mit direktem System, innerhalb des Garraums erzeugt.

Ideal, für diejenigen, die Öfen mit kleinsten Außenabmessungen suchen (z.B. nur 71 cm Breite in den Modellen 1/1 GN). XT SIMPLE hat einen sehr konkurrenzfähigen Preis, ohne dabei auf: Qualität, Robustheit, Einfachheit in der Benutzung, programmierbare Bedienung und patentiertes Garraumwaschsystem (XT SIMCLEANER= Inoxtrend Patent) mit Reinigertabletten (Detabinox©).

Zwei sind die Bedienungstafeln: elektromechanisch und programmierbar

Kapazität: vom 5 x 2/3 GN Modell bis zum 15 x 1/1 GN und enthält auch spezielle Modelle mit 5 und 10 Einschüben, die sich auch für einen Gebrauch mit Einschüben für die Patisserie eignen (60x40) und Modelle mit 5,10 und 15 Einschüben für die Regeneration.
Nicht zu vergessen, in der SIMPLE Linie, XT SIMPLE STEAMER: der Ofen mit Boiler, der delikat nur mit Dampf gart.
Alle Modelle mit programmierbarer Bedienung haben serienmäßig das automatische Garraumwaschsystem und den Kerntemperaturfühler, mit Delta T. Die doppelte Gebläsegeschwindigkeit, Wrasenniederschlagssytem, Handbrause und Ablassventil sind in einigen Modellen serienmäßig und optional in anderen.
Die XT SIMPLE Modelle mit elektro-mechanischer Bedienung eignen sich für denjenigen, der einen einfach zu benutzenden Ofen sucht; die mit programmierbarer Bedienung sind ideal für diejenigen, die auf der Suche nach einem Ofen sind, der im Stande ist, moderne Gartechniken zu verwirklichen. Zudem mit allen Vorrichtungen ausgestattet ist, die üblicherweise in Modellen der Toplinie disponibel sind, aber zu sehr konkurrenzfähigen Preisen. Die robuste Konstruktion der XT SIMPLE Öfen erlaubt auch die "Tower"- Version, um vielfache Kombinationen in engen Räumen zu verwirklichen.
Die Öfen der Linie XT SIMPLE stellen, für Typologie und Charakteristika , die ideale Lösung für Wiederverkäufer dar, die ein alternatives Produkt suchen.

XT SIMPLE: Einfachheit in der Benutzung, praktische Funktionalität ohne Komplikationen und Qualität der Resultate, zu Diensten des kleinen und mittleren Gaststättengewerbes. Nicht die üblichen Öfen!

INOXTREND®
Combi ovens for passion

2b XT COMPACT

everyday cooking

Ist die mittlere Linie der Öfen INOXTREND, kompakte Struktur, innovatives Heizsystem mit direkter Aktion auf die zu garenden Speisen für die maximale Effizienz (BOXTOR= INOXTREND Patent); besteht aus elektrisch- oder gasbeheizten Modellen. Der Dampf wird mit direktem System im Garraum erzeugt, einige elektrische Modelle sind auch mit Boiler verfügbar.

Diese Linie ist mit 2 verschiedenen Bedienungstafeln erhältlich: elektro-mechanisch und programmierbar

Die XT COMPACT Öfen zeichnen sich durch Ihre kompakten Aussenabmessungen aus : nur 80 cm Breite, 80 cm Tiefe für das Tischaufsatzgerät 1/1 GN.

Die Linie beinhaltet Modelle mit 5x2/3 GN bis 10x 2/1 GN in der Version als Tischaufsatzgerät; als Standgerät mit der Kapazität 20 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN.

XT COMPACT bietet einen breite und komplette Linie an, bestehend aus:

- Patentiertes Garraumwaschsystem (XT MULTI CLEANER) mit Reinigertabletten (Detabinox©). Alle Modelle mit programmierbarer Bedienung sind serienmäßig mit der Vorrichtung XT MULTI CLEANER für die automatische Garraumreinigung und Kerntemperaturfühler mit Delta T ausgestattet;
- System für sofortige Dampferzeugung mit Boiler (XT STEAMJET);
- Hochentwickeltes System für die Erwärmung der Gasöfen (XT PREMIXER+XT FORCE)
  XT FORCE: ist die neue INO**XT**REND Technologie bestehend aus Brenner, der in einem innovativen thermischen Generator eingefügt ist. Hitzebeständig und direkt im Garraum untergebracht.
  Die Resultate liegen auf der Hand :die thermische Leistung verbessert sich um 30%, die Zeit für das Erhitzen des Garraums ist um ein vielfaches reduziert und das Garen ist sehr viel schneller.
  XT PREMIXER ist das elektrische System, das ein Gas-Luft-Gemisch immer in optimaler Menge bildet, um sicherzustellen, dass der Brenner sogar in hermetisch verschlossenen Räumen korrekt arbeitet;
- Zubehör und Vorrichtungen (in einigen Modellen serienmäßig und optional in anderen) wie die doppelte Gebläsegeschwindigkeit, Ablassventil, Handbrause und Wrasenniederschlagsystem.

Auf Anfrage können die Tischaufsatzgeräte nicht standardgemäß mit umgekehrter Türöffnung geliefert werden, bedeutet von links nach rechts. Die robuste Konstruktion der XT COMPACT erlaubt auch die "**Tower**"-Version, um vielfache Kombinationen in engen Räumen zu verwirklichen.

XT COMPACT zeichnet sich für die Breite und Vielseitigkeit der Modelle aus, wie auch für die exklusiven, patentierten technologischen Innovationen , die für die verschiedensten Anfragen eine sichere Antwort bieten; es ist die ideale Lösung für Wiederverkäufer, die auf der Suche nach alternativen Produkten für Ihre Produktpalette sind.

2c XT TOP

master cooking

Ist die Toplinie der INO**XT**REND Öfen, geeignet für diejenigen, die hohe Qualität und Topleistungen suchen; hochentwickelte Öfen, aber von einfacher Bedienung, auf die Hygiene und den Stromverbrauch bedacht, in Sintonie mit dem modernen Gaststättengewerbe.
XT TOP ist das Ergebnis einer akkuraten Forschung und der besonderen und kontinuierlichen Aufmerksamkeit gegenüber den Anfragen unserer Kunden, mit konstanten Prüfungen der installierten Öfen.

Alle Modelle sind elektrisch- oder gasbeheizt verfügbar; Dampferzeugung mit Boiler oder mit direktem System im Garraum.

Die Bedienung ist (auf allen Modellen) programmierbar, erlaubt automatisches Garen mit Display (99 verschieden Programme, Menu mit vorprogrammierten Rezepten), aber auch manuelles Garen.
Es ist im Stande, nahezu eine unendliche Vielzahl von Garkombinationen mit zwei prinzipiellen Vorteilen zu speichern: eine hervorragende gastronomische Leistung, mit einer immer konstanten Qualität und einer besseren Personalverwaltung.

Die Linie hat eine Bedientafel mit Tastatur in Sekuritglas XT SOFT KEY mit beleuchtetem Display, das Dank des intuitiven Graphikmenusystems, perfekte Garresultate erlaubt.

Die Parameterwahl ist einfach und intuitiv, im Stande die innovativsten Gartechniken zu ermöglichen, wo Präzision die Hauptregel darstellt.

Das automatische Garraumwaschsystem (XT MULTI CLEANER= Inoxtrend Patent) mit Reinigertabletten (Detabinox©) garantiert die perfekte Reinigung ohne Aufsicht, nach Ende eines Arbeitstages.

Die Linie XT TOP besteht aus Tischaufsatzgeräten mit 6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN und aus Standgeräten mit 20 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN.

XT TOP ist "full optional": alles , was ein Koch benötigt, um seine Kreativität zu entfalten, ist serienmäßig. INOXTREND: Öfen mit Technologie "auf dem letzten Stand", einfach in der Benutzung, für wahre Gastronomieexperten!

INOXTREND®
Combi ovens for passion

2d XT ADVANCE

sweet 'n savory cooking

INO**XT**REND bietet die Palette **XT ADVANCE** mit der innovativen **OPTI FLOW** Technik, für die Spezialisten des Sektors Patisserie- Bäckerei bestimmt; wir sprechen hier von Öfen mit kompakten Aussenabmessungen, Heizsystem mit direkter Aktion auf die zu backenden Produkte, für die maximale Effizienz (BOXTOR= INO**XT**REND Patent).
Die Palette besteht aus folgenden Modellen:
• Elektrisch, Gas;
• Kombi mit Direkteinspritzung, Heissluft mit Beschwadung;
• Mit elektro-mechanischer oder programmierbarer Bedienungstafel;
Der Dampf wird mit dem Direktsystem innerhalb des Garraums, automatisch oder manuell, erzeugt Sowohl in den programmierbaren, wie auch elektro-mechanischen Modellen, ist eine weitere Dampfsprühung für die Verfeinerung/Vergoldung des Produktes vorhanden. **XT ADVANCE** bietet 16 Modelle, Kapazität 6 und 10 Einschüben (60x40), mit 8 Tower"-Versionen (Ofen mit Gärschrank). Optional verfügbar sind: ein Paar Auflageschienen à 5 Level (90 mm) und eine Auflageschiene à 6 Level GN, für Gastronomiegaren.

*Patisserie und Brotbäckerei sind traditionell und universell als sehr artikulierte Sektoren bekannt., sei es wegen der Auswahl und der Vielfalt der angebotenen Produkte. Gerade um eine komplette Deckung der Anfragen des Marktes zu garantieren, hat INO**XT**REND die Linie **XT ADVANCE** mit **OPTI FLOW** entworfen. Jeder Konditor ist demnach im der Lage, unter den verschiedenen Backkombinationen die seinen Ansprüchen und Gewohnheiten am meisten entsprechenden zu wählen; jede Produktart, von der einfachen Patisserie-Bäckerei (mit Gebrauch von Halbfertigem, auch Gefrorenen), zur hoher Patisseriekunst, aus Delikatessen und artistischen Realisierungen bestehend, können problemlos verwirklicht werden.*

XT ADVANCE, nützliche Innovation zu Diensten des Konditormeisters

XT OPTI FLOW: die exklusive INOXTREND Innovation

XT ADVANCE benutzt die innovative Technologie **XT OPTI FLOW**. Diese, von **INOXTREND** entworfene und patentierte Technik, basiert auf der zyklischen Rotation des Luftstroms der erwärmten Luft auf die zu backenden Speisen. Zwei spezielle „rotierende Deflektoren" regulieren auf delikate, aber effiziente Weise, den beschriebenen Luftstrom im Garraum.
Resultat: perfektes, gleichmäßiges und uniformes Backen; Uniformität, die mit jeder Gebläsegeschwindigkeit versichert wird; reduzierte Backzeiten. Mit **XT OPTIFLOW** benötigen die **XT ADVANCE** Öfen nicht Systeme für die Gebläseumdrehung, die bekannterweise, die Backzeiten verlängern.

Alle Modelle der Ofenlinie **XT ADVANCE** haben serienmäßig die Vorrichtung **XT OPTIFLOW** und die doppelte Gebläsegeschwindigkeit.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

XT ADVANCE
sweet 'n savory cooking

XT ADVANCE:TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE CHARAKTERISTIKA

- Konstruktion in 18/10 Aisi 304 Edelstahl ,
- Wasserundurchlässiger Garraum, mit abgerundeten Ecken,
- Gebläse in Aisi 316 Edelstahl,
- Thermische Isolierung des Garraums,
- Tür mit Doppelisolierglas für die Luftzirkulation zwischen den beiden und inneres athermisches Glas,
- Inneres Glas lässt sich für die Reinigung leicht öffnen,
- Türgriff mit Öffnung nach beiden Seiten,
- Regulierbare Türangeln für optimalen Halt,
- Gesteckte Türdichtung auf der Ofenfrontseite, in wärmeresistenten und altersbeständigen Silikongummi,
- Türtropfwanne,
- Gesamtes Wärmerezeugungskomplex XT BOXTOR direkt im Garraum untergebracht,
- Erwärmung mit Heizelementen in INCOLOY 800 Edelstahl (Elektrische Mod.),
- Manuelle Vorrichtung für den exzessiven Dampfablass mit Sicherheitssystem für Überdruck,
- Dampferzeugung mit automatischen oder manuellen System (= erlaubt eine effiziente sofortige Dampferzeugung)
- Visuelle Signalisierung von Fehlfunktionen,
- USB Anschluss für die Archivierung von HACCP Daten und die Verwaltung von Rezepten,
- Automatische Garraumreinigung mit XT MULTI CLEANER Technologie und Reinigertabletten Detabinox (programmierb. Modelle),
- Kontrollsystem mit XT ROLL-KEY Technologie,
- Erwärmung mit XT PREMIXER Technologie, totale Vormischung von Luft und Gas (Gasmodelle),
- Qualitätskomponenten, die einfach im internationalen Markt auffindbar sind. XT ADVANCE:

SYSTEME/ BACKMODALITÄTEN

- Heissluft, Heissluft+Dampf, Dampf;
- Programmierbares Backen, auf der Basis von vorgespeicherten oder freien Rezepten, mit automatischer Verwaltung des Backens (programmierb. Modelle); erlaubt persönliche Backprogramme, zu kreieren, verwalten und speichern, die am meisten gefragten Produkte,
- Manuelles Backen: lässt dem Benutzer die Möglichkeiten jeden Aspekt der Garprozedur zu definieren und die Möglichkeit neue Speisen zu experimentieren;
- Mit Kerntemperaturfühler (programmierb. Modelle) " Cook&Hold", Regeneration;
- Langsam bei niedriger Temperatur, Dehydratation, Pasteurisation;
- Alternatives Kochen von Gastronomiespeisen mit GN Auflageschienen (optional)

BEDIENUNGSTAFELN

Elektro-mechanische Bedienungstafel

Die manuelle Kontrolle ist mit ergonomischen Drehknöpfen versehen, mit besonderer Rücksicht auf die Qualität des Griffs, die eine perfekte Steuerung gewährleistet.

Programmierbare Bedienungstafel

Das automatische Kontrollsystem XT ROLL KEY, zusammen mit den visuellen Displays, führt eine neue Art des Arbeiten ein, vereinfacht und intelligent; es erlaubt auf simple Weise die Rezepte zu speichern stellt ein Archiv aus nützlichen Informationen zur Verfügung, um die besten Patisserie -und Bäckereiprodukte zu kreieren oder zu wiederholen.

ZUBEHÖR

Die XT ADVANCE Öfen
- Können auf vorgesehenen Untergestellen platziert werden, mit oder ohne Auflageschienen; auf Wärmeschränken, um die gerade entnommenen Produkte für kurze Zeit bei Temperatur zu halten.
- Können mit spezifischer Edelstahlabzugshaube mit einem Abzugsmotor versehen werden, um Dämpfe und Gerüche zu entziehen: untentbehrlich, wenn der Ofen in Sicht oder in Supermärkten und Patisserien installiert wird.

INOXTREND
Combi ovens for passion

3 GARPROGRAMME: MANUELL UND AUTOMATISCH

Ein manuelles Garprogramm kann einfach durchgeführt werden, indem man ein Garprogramm (heisse forcierte Luft, Dampf oder Mischbetrieb) zusammen mit seinen Garparametern (Temperatur, Zeit und Befeuchtungsgrad) auswählt und eventuell mit den vorhandenen Hilfsvorrichtungen kombiniert (Kerntemperaturfühler, Delta T, Ablassventil und langsame Gebläsegeschwindigkeit). Der Eingriff eines Benutzers ist nötig, wenn Sie die voreingestellten Garparameter ändern müssen.
PRH und C&H Funktionen sind nicht Teil eines Garprogramms, aber ergänzend. Diese sind nützlich, um die Garresultate zu optimieren. Es ist möglich ein manuelles Garprogramm auch auf einem Ofen mit programmierbarer Bedienungstafel zu wählen

Ein automatisches Garprogramm ist die Sequenz einer oder mehrerer manuellen Garstufen (maximal 6), automatisch; ohne dass ein Benutzer eingreifen muss, um die Parameter zwischen den Stufen zu ändern; von der Bedienungstafel des Ofens kontrolliert.

Beispiel eines automatischen Garprogramms :

Automatische Programme	n°		**06**
Beschreibung Programm			**HUHN GANZ**
Vorheizung Ofen	OK	NO	**OK**
Kerntemperaturfühler			**NO**

Phase	Modalität	Geschwindigk.	Ablassventil	Economy	Cook&hold	°C Gar raum	°C KTF	DeltaT	Zeit	%Beschwadung
1/5		100	NO	NO	NO	210	--	--	15'	--
2/5		100	OK	NO	NO	210	--	--	1'	--
3/5		100	NO	NO	NO	180	--	--	26'	25
4/5		100	NO	NO	NO	190	--	--	8'	--
5/5		100	OK	NO	NO	200	--	--	8'	--

Wie Sie diesem Beispiel entnehmen können, beginnt der Garprozess mit einer Stufe in der Modalität Heißluft bei einer Temperatur von 210°C, um das Fleisch zu schließen, und somit den Verlust an Säften während des Garens zu reduzieren.
Nach der ersten Stufe, gibt es eine zweite, die eine Minute dauert. Diese erlaubt den überflüssigen Dampf durch Verdunstung des Fleisches durch Warmumluft aus dem Garraum zu entfernen
In der dritten Stufe, in der das Hähnchen innen gebacken wird, ist die Temperatur niedriger und eine delikate Dampfeinspritzung erhält das Fleisch zart.
Die letzten beiden Stufen dienen dem Bräunen der äußeren Oberfläche und es kross zu machen.

Es ist selbstverständlich, dass es nahezu unmöglich ist dieses Resultat mit einem manuellen Garprogramm zu erreichen: der Benutzer müsste kontinuierlich manuell die Garparameter ändern.

Die größten Vorteile der automatischen Garprogramme sind:
- Optimierung der Garresultate
- Möglichkeit die gleiche Garqualität zu wiederholen
- Das Resultat ist garantiert, unabhängig von dem Benutzer (hat der Küchenchef einmal die Garparameter eingegeben, kann er seinem Assistenten delegieren)

4 GARMODALITÄTEN DES KOMBIDÄMPFERS

4a Forcierte heissumluft

Garen erfolgt Dank der Produktion und forcierter gleichmäßiger Zirkulation von trockener heißer Luft, mit einem oder mehreren Gebläsen , sowohl mit einfacher oder doppelter Gebläsegeschwindigkeit.
Temperaturbereich ist zwischen 20°C und 270°C.
Diese Garmodalität produziert eine hohe Wasserverdampfung, die in den Speisen enthalten ist und dies macht die Oberfläche der Speisen trocken und kross.
Ideal zum rosten , grillen, gratinieren (Sie erhalten, wenn vorhanden, ein noch besseres Resultat mit Benutzung des Ablassventils).

4b Forcierte heissumluft mit Dampf oder " mischbetrieb"

Garen erfolgt Dank der Produktion und forcierter gleichmäßiger Zirkulation von trockener heisser Luft mit Dampf kombiniert, mit einem oder mehreren Gebläsen, sowohl mit einfacher oder doppelter Gebläsegeschwindigkeit, Dies kann durch direkte Wassereinspritzung auf das Motorgebläse oder mit dem Boiler (gesättigter Dampf) erfolgen.
Temperaturbereich ist zwischen 20°C und 270°C.
Dieses System, das üblicherweise "Mischbetrieb" genannt, vereint die Vorteile der forcierten Heissumluft (Schnelligkeit, Strom- und Platzeinsparung) zusammen mit denen des Dampfes (Erhaltung aller nutritionellen und organoleptischen Eigenschaften)

Es ist ideal für Speisen, die schnell mit hoher Temperatur und viel Dampf gegart werden müssen.
Auf diese Weise bleiben die Speisen zart und der Gewichtsverlust ist gering.

4a Dampf

Garen erfolgt Dank der Produktion und forcierter gleichmäßiger Zirkulation von gesättigtem Dampf, bei atmosphärischem Druck, mit einem oder mehreren Gebläsen, sowohl mit einfacher oder doppelter Gebläsegeschwindigkeit.
Temperaturbereich ist zwischen 20°C und 100°C.
Dampfgaren bei 100°C erlaubt alle Art von Speisen zu garen, die normalerweise in Wasser gekocht werden müssten.
Mit dieser Modalität haben Sie große Vorteile: keine Kochtöpfe, mehr Platz, freie Kocher, kein Tropfen, kein Verbrennen und vor allem eine höhere Qualität der Speisen. Geschmacksvolle Speisen, naturbelassener, lebendigere Farben, aber vor allem weniger Gewürze und weniger Salz. Dampf ohne Druck garantiert ein gleichmäßiges und delikates Garen, nahezu keinen Verlust von Vitaminen und Mineralsalzen und die Garzeit ist geringer.
Ein weiterer Vorteil ist, dass Sie ein perfektes Garen, ohne "**Schütteln**" der Speisen erreichen: z.B. Eier können mit Ihrem Behälter oder in einer Schüssel in den Garraum eingefügt werden (das Kochen der Eier wird gleichmäßig und mit ganzen Eierschalen sein).

Dieses System ist ideal für : Garen, auftauen, sterilisieren und regenerieren von Vakuum Produkten.

INOXTREND
Combi ovens for passion

EVOLUTION DER KOCHSYSTEME UND TECHNIKEN

Die technologische Innovation, die in den vergangenen Jahren professionelle Öfen interessiert hat, hat zu einer Evolution der Kochtechniken geführt; zur gleichen Zeit hat die kontinuierliche Suche in den Küchen, die Designer mit Anfragen und Ratschlägen auf den Weg der Innovation geleitet. Das Ergebnis dessen sind die Herstellung neuer Geräte Neue Automatismen und Funktionen haben die Möglichkeiten zu Diensten des Küchenchefs und seiner Arbeit erhöht.

Wir illustrieren Ihnen kurz die gängigsten Techniken, mit Berücksichtigung der nötigen Vorrichtungen für die Realisierung dieser modernen Kochmethoden und das Halten der Speisen.

5a Programmierbares kochen

Diese Technik erlaubt dem Küchenchef seine "Standard"- Kochmethoden und seine "Lieblingsrezepte" zu kreieren, auszuführen, speichern und archivieren.
Jeder Benutzer kann einfach diese Rezepte nachkochen, weil das Garprogramm vollkommen automatisch arbeitet. Mit mehr Sicherheit, garantierten Resultaten, eine bessere Kostenkontrolle und zu guter Letzt, Einsparung wichtiger Zeit.

In den INO**XT**REND Öfen sind Basisrezepte vorgespeichert, Hauptspeisen, Fleisch, Fisch, Gemüse, Brot und Gebäcke, auf die Sie schnell zugreifen können..
Die Rezepte können geändert werden, es ist immer möglich dem gewählten Programm während des automatischen Garprozesses weitere Änderungen hinzuzufügen.

Zusammenfassend, mit programmierbaren Kochen erreichen wir eine garantierte Qualität, die unendliche Male wiederholt werden kann !

Zur Benutzung dieser Kochart ist es selbstverständlich nötig einen Ofen mit programmierbarer Bedienungstafel zur Verfügung zu haben.

5b Vakuum

Es ist die meist benutzte und modernste Technik, sowohl in der kreativen/raffinierten Küche wie auch im Catering, da es erlaubt die Speisen länger nach dem Schnellkühlen zu konservieren.

Sie müssen lediglich die individuell vorbereiteten Portionen in Plastiktüten stecken (aus denen 99% Luft entzogen wird), diese Speisen werden im Dampfmodalität mit einer Temperatur von 55°C bis 90°C gegart.
Die Garzeit muss extreme präzise sein und beträgt in den meisten Fällen ca. 10 Minuten. Die Genauigkeit der Temperatur ist fundamental für diese Garart; falsche und zu hohe Temperatur kann die Plastiktüten beschädigen, in denen sich die Speisen befinden.

Sobald das Vakuumkochen vorbei ist, kann man die Portionen, wenn Sie nicht sofort serviert werden, schnellkühlen. Um die Speisen für 1-2 Wochen aufzubewahren, bei einer Temperatur von 2-4°C. Bei einer Temperatur von -18-20°C für etwa 3 Monate Aufbewahrung.

Die Vorteile dieses Systems liegen auf der Hand:

- Die Speisen müssen nicht nachgewürzt werden und erhalten in Ihrem Beutel alle organoleptischen Eigenschaften
- Möglichkeit raffinierte Speisen in sehr kurzer Zeit vorzubereiten:
- Ein geringer Gewichtsverlust , Dank der niedrigen Gartemperatur
- Möglichkeit die Vorbereitung der Speisen zu planen, Dank der langen Aufbewahrungszeit;
- Schnelle Bedienung, da die zuvor gegarten und schnellgekühlten Speisen, lediglich regeneriert werden müssen
- Möglichkeit die abgepackten Speisen auf sichere und gesunde Art zu transportieren;
- Stromkosteneinsparung

Um die Vakuum Technik richtig zu realisieren empfehlen wir Ihnen einen Kombidämpfer mit Boiler zu benutzen (bietet eine exzellente Dampfsättigung, kontinuierlich, selbst bei niedriger Temperatur), mit programmierbarer Bedienungstafel, um den Benutzer die Speicherung der Rezepte zu ermöglichen.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

5c Regeneration

Bedeutet Speisen, die gebacken (sowohl traditionell, wie auch in Vakuum), gekühlt oder gefroren wurden, zurück zur Serviertemperatur (in idealen Konditionen) zu bringen.

Regeneration mit der korrekten Aufbewahrung der Speisen zu tun: im modernen Catering ein heisses Thema.

Für Banketts oder Catering ist die Prozedur unkompliziert : Speisen lange vor dem Servieren vorgaren, danach im Schnellkühler abkühlen und zuletzt die Speisen regenerieren und bis zur Servierzeit halten.

Die Regeneration erfolgt meistens im Mischbetrieb, mit einer Temperatur zwischen 140°C-160°C und einer Feuchtigkeit zwischen 15% und 50%.
Es ist wichtig, die Regeneration in analogem Ambiente (gleiche Parameter) , in dem das Garen erfolgt ist, zu programmieren. Auf diese Weise erhält man die besten Resultate.

Je nach Bestimmung der Speisen , kann die Regeneration in einem Einschub, auf einem Servierteller oder im Vakuumbeutel erfolgen.

Die direkt in den Tellern regenerierten Speisen, werden üblich auf dafür vorgesehenen Teller-Hordengestellwagen gelegt, um die Servieroperation zu limitieren.

Auch bei Regeneration in Einschüben, kann derselbe Teller-Hordengestellwagen benutzt werden. In beiden Lösungen, empfehlen wir eine spezielle Warmhaltehaube zu benutzen, die o.g. Gestellwagen einhüllt und erlaubt die Serviertemperatur für etwa 20-30 Minuten zu halten, was die Programmierung der Servierzeit vereinfacht. Die korrekte Einschätzung dieser Zeit ist extrem wichtig, weil die Speisen den Kunden mit richtiger Temperatur, ohne Feuchtigkeit oder Wassertropfen zu servieren sind.

Diese schnelle und günstige Technik (Kraft des zeitlich vorgezogenen Garprogramms) , erlaubt ein tadelloses Service einer großen Anzahl von Speisen, mit Ruhe und Gelassenheit; deshalb wird es immerzu populärer, selbst in kleinen oder mittleren Restaurants.

*Die Regeneration mit spezifischen INO**XT**REND Regenerationsöfen, vereinfacht die Vorbereitung von Banquets und hilft ebenso im Catering. Es erlaubt schnell und günstig mehrere Speisen gleichzeitig vorzubereiten , die immer wie "gerade gegart" aussehen.*

5d Garen bei niedriger Temperatur

Ist ideal, um größere Fleischstück zu garen (Wild, Spanferkel etc), weil niedrige Temperatur (zwischen 55°C und 90°C) den Gewichtsverlust vermindert, auf 15-20 % geschätzt. In der traditionellen Garmethode liegt dieser Wert bei 40-50 %. Dieses Garen kann bis zu 8-10 Stunden in Anspruch nehmen: wir empfehlen diese in den nächtlichen Stunden.
Für diese Technik empfehlen wir einen Ofen mit programmierbarer Bedienungstafel, mit Kerntemperaturfühler mit Delta T und Cook& Hold Funktion.

5e Dampfgaren bei niedriger Temperatur

Diese Modalität sieht den Einsatz von Dampf bei einer Temperatur zwischen 50°C und 80°C vor. Dampf bei niedriger Temperatur, auch gezielter Dampf genannt, ist eine immer mehr verbreitete Garmethode, für diejenigen, die auf der Suche nach einer gesunden und leichten Ernährung sind. Ideal zum delikaten Garen von : Cremes, Soufflé, Flans, Paté, Pilzen etc. Dampf mit atmosphärischem Druck garantiert ein gleichmäßiges und delikates Garen; nahezu kein Verlust von Vitaminen und Mineralsalzen und die Garzeit ist im Vergleich zum traditionellen Kochen mit Wasser (bain.marie) sehr viel schneller.
Für diese Garmethode empfehlen wir einen Kombidämpfer mit Boiler, mit programmierbarer Bedienungstafel, um präzise die Parameter einzustellen: Zeit, Temperatur und Beschwadung (gesättigter Dampf bei niedriger Temperatur).

5f Garen mit Hard Steam

(Dampf mit hoher Temperatur)
Erfolgt mit Dampf mit einer Temperatur von 110°C-130°C (im Mischbetrieb).
Garen mit Hard steam benutzt man üblicherweise als erste Stufe beim Garen von gefrierten Gemüse oder frischem Gemüse mit Schale (Kartoffeln, Bohnen, Kürbissen, etc.).
Auf diese Weise ist der Temperaturunterschied im Garraum reduziert, wenn Sie große Mengen kalter Produkte zum Dampfgaren einfügen.

Hard Steam benutzt man ebenso, um Küchenschneidewerkzeuge zu sterilisieren.
Für diese Garmethode empfehlen wir einen Kombidämpfer mit Boiler.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

5g Garen mit Ktp und Delta t-Vorrichtung

Dank jenes sanften und delikaten Garsystems, mit einer doppelten Kontrolle der Kerntemperatur des Produktes und der Garraumtemperatur, erreichen Sie eine geschmackvolle, weiche und zarte Speise, die nie auf der Aussenseite verbrannt ist. Es ist ideal für ein großes Stück Fleisch.
Für diese Garmethode empfehlen wir einen programmierbaren Ofen.

5h Spit-Roast

(Kochen wie am Spieß)

Wenn Sie Geflügel am Spieß braten, ist es nicht so einfach zartes und saftiges Fleisch mit einer knusprigen Aussenseite zu erhalten
Dank dem Heissluftdämpfer mit Beschwadung von INOXTREND und den Geflügelgrillrosten, ist es extreme einfach Hühner, Hähnchen, Enten, Tauben etc. wie am Spieß zu braten, sogar noch sehr viel besser.
Das Resultat ist stets ein innen gleichmäßig gegartes und aussen knuspriges Stück Fleisch; ohne jegliches Fett hinzugeben zu müssen, erhalten Sie: unverwechselbares Aroma und Geschmack, perfekte Bräune, Verdaulichkeit, ohne Mühe.
Sie vermeiden das Problem trockenes oder zu gebräuntes Fleisch, was typisch für das Braten am Spieß ist.

5i Cook & Hold

Die C&H Funktion hat die wichtige Aufgabe, bakterielle Proliferation zu limitieren; es erlaubt die gerade gekochten Speisen bei einer angemessenen Temperatur und mit konstantem Feuchtigkeitsgrad, in Erwartung serviert zu werden, zu halten Temperaturbereich ist zwischen 20°C und 50°C.

Beispiel: Der Benutzer beginnt eine Garphase und weiß schon, dass er bei Beendung der Garzeit nicht anwesend sein wird, um die Speisen aus dem Ofen zu entnehmen. Er wird dann die Funktion C&H wählen: auf diese Weise, wird am Ende des Garzyklus automatisch ein Haltezyklus gestartet und die bakterielle Proliferation limitiert.

INO**XT**REND Regenerationsöfen , bringen die Speisen zur Serviertemperatur und bieten weiterhin ein perfektes Halten (Hold).
Für diese Garmethode empfehlen wir einen programmierbaren Ofen.

5l Dehydratation

Diese Technik besteht darin, Stellen knusprig zu gestalten, die der Dekoration bestimmt sind (z.B. dünne Frucht-oder Gemüseblätter (1-2 mm), geriebener Käse in einem Förmchen etc Wir empfehlen den Ofen in der Modalität Heissumluft zu benutzen, mit einer Temperatur zwischen 35-40°C, um ein Verdampfen des Wassers in den Speisen zu gewährleisten und somit die gewollte Knusprigkeit zu erreichen.

Für diese Art von Technik empfehlen wir einen Ofen mit doppelter Gebläsegeschwindigkeit; benutzen Sie die niedrige Geschwindigkeit, um ein Schütteln der Speisen zu verhindern, sobald diese dehydriert sind.

5m Pasteurisation

Es handelt sich dabei um eine thermische Behandlung der Speisen , mit dem Ziel Gesundheitsrisiken durch krankheitserregende Mikroorganismen , Bakterien etc zu minimieren und somit die Konservierung derselben Speisen zu verlängern.
Die Pasteurisation wird hauptsächlich im Catering Service angewandt.
Man gehe wie folgt vor:

1- Garen von verschiedenen Qualitäten/Quantitäten von Speisen, mit unterschiedlichen Garmodalitäten und Parametern
2- Portionierung der Speisen und Vakuumverpackung
3- Pasteurisation der vakuumverpackten Speisen bei niedriger Temperatur (60-65°C)
4- Schnellabkühlen der vakuumverpackten Speisen
5- Regeneration und eventuelles Halten (Hold)

Für diese Technik empfehlen wir einen programmierbaren Kombidämpfer mit entsprechendem Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

6 PATENTE, VERKAUFSSTÄRKEN UND INNOVATIONEN

In allen INOXTREND Öfen finden wir Vorrichtungen/Funktionen/innovative Systeme, die Resultat einen unendlichen Forschung und Leidenschaft sind. Wir nennen diese „Verkaufsstärken": diese verkörpern den Charakter unserer Öfen und identifizieren unsere Marke und Slogan: *INOXTREND - combi ovens for passion -*.

6a XT SIMCLEANER

INOXTREND Patent

Ist eine bahnbrechende Technologie, einfach und effektiv, die erlaubt, die Probleme der Garraumreinigung zu lösen. Es ist ausreichend die Reinigertablette in den dafür vorgesehenen Einsatz einzulegen, den Reinigungszyklus einzustellen und alles läuft automatisch.
Das System ist fest eingebaut. Die Luft, kombiniert mit einem Wasserstrahl, löst das Reinigungsmittel auf und versichert, dass jenes in jede Ecke des Garraums gelangt. Die mechanische in Kombination mit der chemischen Aktion garantiert maximale Hygiene und Sauberkeit, selbst in den schwer erreichbaren Stellen

XT SIMCLEANER garantiert viele Vorteile:

- Es entfernt den Schmutz, ohne den Edelstahl zu beschädigen und der Ofen hat eine längere Lebensdauer
- Keine Kosten für Hilfspersonal,
- Sichert die Gesundheit der Kunden, indem es die bakterielle Proliferation eliminiert.

XT SIMCLEANER benutzt Detabinox©, Reinigertabletten in Tabs, von INOXTREND studiert und produziert. Die Reinigertabs, einzeln verpackt und in hermetisch versiegelten Eimern, sind überall verstaubar und einfach zu transportieren. Im Gegensatz zu flüssigen Reinigern, die gar nicht praktisch sind und folgendes benötigen:

- Pumpen und Schläuche, für den Transport und die Distribution des Reinigungsmittels innerhalb des Reinigungssytems (das, bekannterweise eine kurze Lebensdauer hat);
- Platzraubende und gefährliche Behälter, die üblicherweise in unmittelbarer Nähe des Ofens mit Sammelvorrichtungen befestigt, deponiert werden
- Gefährliches Nachfüllen

Die Benutzung von Detabinox© Reinigertabletten, exklusiv für INOXTREND Öfen produziert, dienen neben der Garraumreinigung auch der Vermeidung von jeglichen Beschädigungen/Verrosten (was bei Benutzung von nicht geeigneten Reinigern und Mitteln häufig vorkommt) der Edelstahloberfläche und der internen Komponenten des Garraums, die manuell schwer erreichbar sind

Das XT SIMCLEANER System die Vorrichtung befindet sich innerhalb des Garraums (auf der BOXTOR Seite); von aussen sieht man einen runden, gelöcherten Deckel, der den Einsatz der Reinigertabletten versteckt, in die man je nach Schmutzmenge eine oder mehrere Tabs (Detabinox©) einlegen muss.
XT Simple Öfen mit einer Kapazität von 10 und 15 Einschüben sind mit 2 XT SIMCLEANER ausgestattet.

Um dieses automatische Reinigungssystem zu starten, müssen Sie nur die rechte Auflageschiene im Garraum durch leichtes Anheben aus seinem Sitz entfernen; den Behälter der XT SIMCLEANER (A), die sich vor dem Deflektor befinden, entnehmen; die Reinigertabletten (B) nach Bedarf in den vorgesehenen Behälter (C) einlegen und den Deckel wieder aufsetzen. Nun müssen Sie sich davon überzeugen, dass die Temperatur unter 50 °C liegt. Nachdem Sie die Ofentür geschlossen haben, wählen Sie den automatischen Waschzyklus und drücken die Taste START.
Nach dem Reinigungszyklus und vor Beginn eines Garzyklus, ist es empfehlenswert zu überprüfen, dass keine Rückstände des Reinigers im Behälter zurückgeblieben sind. Falls dem so sein sollte, entfernen Sie diese mit Hilfe der Handbrause.

Alle XT SIMPLE Öfen mit programmierbarer Bedienung sind serienmäßig mit automatischem XT SIMCLEANER Garraumreinigungsystem ausgestattet.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

6b XT MULTI CLEANER

INOXTREND Patent

Es handelt sich dabei um ein oder mehreren (von der Ofendimension abhängig) rotierenden Systemen, fest im Garraum eingebaut und bedacht Reinigertabletten (Detabinox©) zu beherbergen. Die Wasser-Luft-Kombination löst die Reinigertabletten und wir erhalten die reinigende Flüssigkeit. Die erhaltene schäumige Flüssigkeit wird durch die rotierende XT MULTI CLEANER® Vorrichtung, Dank spezieller geleiteter Strahlen in den Garraum gesprüht. Die forcierte Heissumluft, die im Garraum entsteht, macht das chemische Produkt leichter (Schaum) und ist in der Lage alle Oberflächen und Ecken des Garraums zu erreichen, ein perfektes Resultat garantierend.

In den XT COMPACT Tischaufsatzgeräten befindet sich das Reinigungssystem auf der rechten Seite des Garraums. Um dies zu benutzen, entfernen Sie das rechte Auflageschienen aus seinem Sitz und legen Sie dieses auf das linke. Entfernen Sie danach den Deckel des XT MULTI CLEANER® durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie in axiale Richtung. Hinter dem Deckel befindet sich der geeignete Behälter für die Detabinox©. Reinigertabletten. Nachdem Sie die Tabs eingelegt haben, setzen Sie den Deckel wieder auf und starten Sie den Reinigungszyklus, wie für die XT SIMPLE Ofenlinie beschrieben

In den XT COMPACT und XT TOP Standgeräten befindet sich das Reinigungssystem auf der hinteren Seite des Garraums und ist somit leicht erreichbar, ohne das Auflageblech zu entfernen. Wir empfehlen dennoch beide zu entnehmen, um die Heissumluft des Ofens für die Reinigung des Garraums und der Auflageschienen zu nutzen und somit ein besseres Resultat zu erlangen.

XT COMPACT und XT TOP Standgeräte, haben, neben den 2 XT MULTI CLEANER® Vorrichtungen , die auf der oberen Seite des Deflektors installiert sind, auch eine Spülvorrichtung in zentraler Position(auf der hinteren Wand des Garraums); seine Funktion besteht darin die Wirksamkeit der Spülung am Ende des Reinigungszyklus zu verbessern.

Alle Öfen der Linie XT COMPACT und XT TOP mit programmierbarer Bedienung sind serienmäßig mit automatischem Reinigungs-und Spülsystem XT MULTI CLEANER® ausgestattet.

6c XT CARE PROGRAM

NEUIGKEIT

Es ist das generelle Reinigungs-und Wartungsprogramm von INO**XT**REND, bestehend aus den Technologien XT SIMCLEANER® und XT MULTI CLEANER® und den gesamten Produkten für die Reinigung und Wartung des Ofens (Detabinox© und Dispoinox©) und dem Programm für die Wartung des Boilers.

ACHTUNG:
Mit konstanter und angemessener Anwendung der INOXTREND Produkte für das automatische Reinigungssystem:

- Wird die nötige hygienische Sicherheit des Benutzers garantiert
- Werden die Kosten für Hilfsküchenpersonal eliminiert
- Wird der Schutz des Gerätes vor Korrosion, Rost etc garantiert und die Lebensdauer des Ofens verlängert.

In denen mit Boiler versehenen Öfen ist es wichtig, periodisch Reinigungs-und Entkalkzyklen durchzuführen. Für diese Operation bieten wir den Entkalker in Pulver Dispoinox© (für dessen Benutzung verweisen wir auf die Anleitungen der Bedienungsleitung).

6d XT BOXTOR

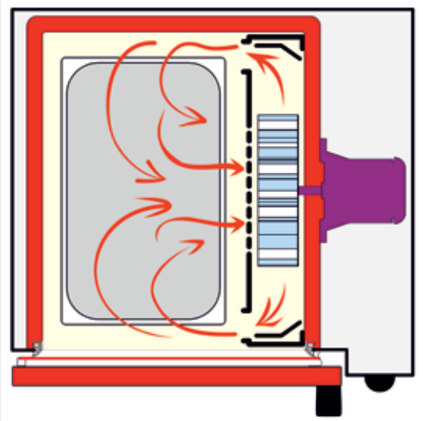
INOXTREND Patent

XT BOXTOR, Abkürzung für "**BOX** Side Convec**TOR**", ist das effiziente System, das den gesamten Wärmeerzeugungskomplex direkt im Garraum unterbringt, sowohl in elektrisch-wie gasbeheizten Öfen.
Vorteile:

- Schnelleres Aufheizen des Garraums,
- Kürzere Garzeiten,
- Geringere Aussenabmessungen des Geräts,
- Einfache Wartung,
- Leichter Zugriff für die Reinigung.

Bei den traditionellen Systemen, sind der Garraum und Deflektor die technischen Elemente, die es erlauben, die heisse Luft auf die zu garenden Speisen zu leiten.
Problem: Garraum mit komplexer Konstruktion , schwieriger Zugriff auf die Bauteile.

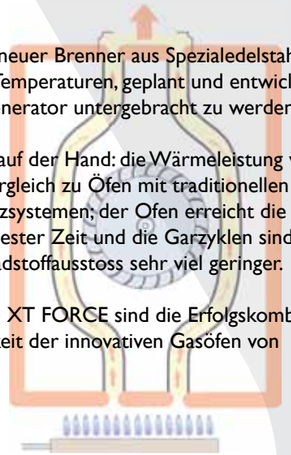
Mit der XT BOXTOR Technologie wird dieses Problem Dank einer exklusiven, drehbaren und herausnehmbaren Deflektor gelöst, die heiße Luft auf die Speisen lenkt: der Garraum ist linear und auf die Bauteile kann leicht zugegriffen werden.



INOXTREND®
Combi ovens for passion

6d XT PREMIXER XT FORCE NEUIGKEIT

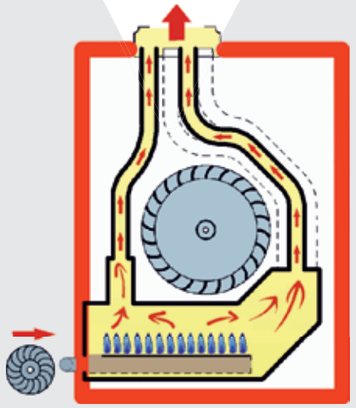
XT PREMIXER ist das Elektroniksystem, das einen optimalen Verbrennungsfluss (Luft und Gas immer in der idealen Menge), erlaubt, um sicherzustellen, dass der Brenner auch in hermetisch abgeschlossenen Gehäusen arbeitet.



XT FORCE ist ein neuer Brenner aus Spezialedelstahl, beständig gegen höchste Temperaturen, geplant und entwickelt um direkt im Wärmegenerator untergebracht zu werden.

Die Vorteile liegen auf der Hand: die Wärmeleistung verbessert sich um 30 % im Vergleich zu Öfen mit traditionellen atmosphärischen Gasheizsystemen; der Ofen erreicht die geforderte Temperatur in kürzester Zeit und die Garzyklen sind schneller. Zudem ist der Schadstoffausstoss sehr viel geringer.

XT PREMIXER und XT FORCE sind die Erfolgskombination für Qualität, Langlebigkeit der innovativen Gasöfen von INO**XT**REND



6e XT STEAMJET XT STEAMTOR NEUIGKEIT

Der Boiler (der XT TOP Öfen) hat eine exklusive Technologie, XT STEAMTOR (Abkürzung von **STEAM** accumula**TOR**): es ist ein System, dass sofort verfügbare Dampferzeugung unter Druck erzeugt.

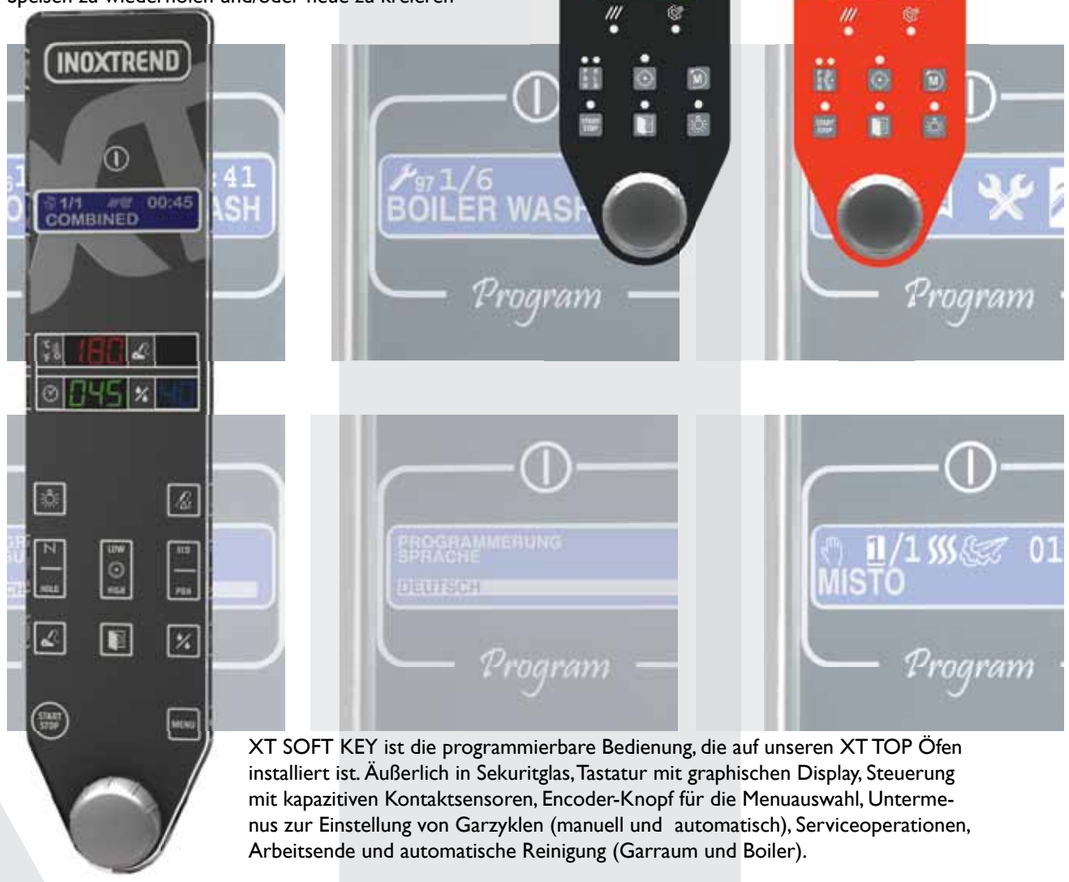
Konsequenz dessen ist, dass die Dampfsättigung im Garraum exzellent ist, sowohl zu Beginn des Garzyklus, wie auch nach einer Arbeitspause
Die Vorteile dieses Systems sind folgende:

- Geschwindigkeit, die gewünschte Temperatur zu erreichen, wenn wir in der Dampfmodalität arbeiten,
- Kontinuierliche Dampferzeugung
- Die Qualität der Sättigung im Garraum, auch bei niedrigen Temperaturen.

Der Boiler (der XT COMPACT Öfen) hat die Technologie XT STEAMJET, die unverzüglich Dampf erzeugt, in weniger als 5 Minuten ab Einschalten des Ofens nutzbar; die Sättigung im Garraum und die Kontinuität der Dampfversorgung sind gut, ideal zum Garen von kleinen Mengen

6f XT ROLL KEY XT SOFT KEY NEUIGKEIT

In den XT SIMPLE und XT COMPACT Öfen regelt die programmierbare Bedienung XT ROLL KEY, mit der Drehung des Encoderknopfes: manuelle Garzyklen (Heissumluft, Dampf und Mischbetrieb), automatische Garzyklen (von 1 bis 6 Stufen), das automatische Reinigungssystem und komplementäre Funktionen.
XT ROLL KEY, kombiniert mit graphischen Displays, führt eine neue Art zu arbeiten ein, vereinfacht und intelligent, erlaubt es einfach Rezepte zu speichern und ein Archiv von nützlichen Informationen zu gestalten, um die besten Speisen zu wiederholen und/oder neue zu kreieren



XT SOFT KEY ist die programmierbare Bedienung, die auf unseren XT TOP Öfen installiert ist. Äußerlich in Sekuritglas, Tastatur mit graphischen Display, Steuerung mit kapazitiven Kontaktsensoren, Encoder-Knopf für die Menuauswahl, Untermenus zur Einstellung von Garzyklen (manuell und automatisch), Serviceoperationen, Arbeitsende und automatische Reinigung (Garraum und Boiler).

INOXTREND
Combi ovens for passion

7 HILFSVORRICHTUNGEN

Diese sind eine gültige Hilfe, um das Garresultat zu verbessern. Die Benutzung ist manuell in Öfen mit elektromechanischer Bedienung und automatisch in Öfen mit programmierbarer Bedienung.

Dem Ofenmodell entsprechend, können die Funktionen wie folg sein:

- Standard
- Auf Anfrage (Optional)
- Nicht verfügbar

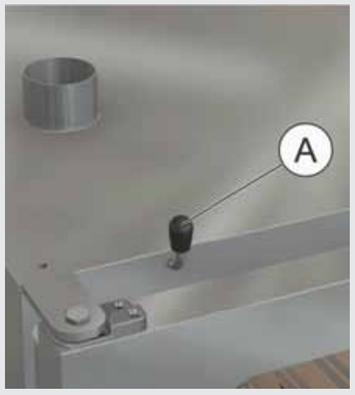
7a Dampfablassventil

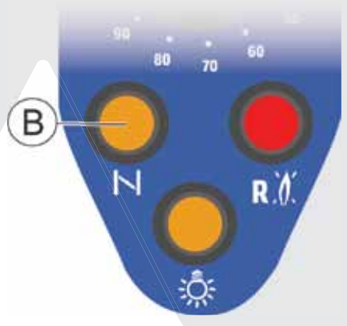
Das Dampfablassventile hat die Funktion die Feuchtigkeit im Garraum zu regeln.

Es ist allseits bekannt, dass das in den Speisen enthaltenen Wasser zur Verdampfung neigt, sobald wir die Temperatur erhöhen. Im Garraum bewirkt solches Verdampfen eine progressive Erhöhung der Feuchtigkeit, die nicht immer dem gewünschten Garresultat hilft.

Wenn wir, z.B. Kartoffeln braten und diese trocken und knusprig möchten, müssen wir den überschüssigen Dampf aus dem Garraum entweichen lassen.

Das Dampfablassventil wird, in diesem Falle, ein fundamentales Element: wir halten es in der ersten Garstufe verschlossen, um die aus der Verdampfung stammende Feuchtigkeit zu nutzen und in die Kartoffeln einzudringen, ohne die Aussenseite zu verbrennen. Wir werden das Ventil in der letzten Stufe öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen und das Garen in einem trockenen Raum zu beenden. Das Resultat wird exzellent sein: trocken, knusprige und durchgebratene Kartoffeln





In den XT SIMPLE und XT COMPACT Öfen erfolgt das Öffnen und Schliessen des Ventils (wenn vorhanden) mit einem kleinem Knauf, s.Fig. (A) …oder durch Drücken der relativen Taste…
In der XT TOP Ofenlinie ist diese Operation direkt von der Bedienungstafel aus steuerbar

7b Doppelte gebläsegeschwindigkeit (Normal und niedrig)

Die normale Gebläsegeschwindigkeit wird in fast allen Garzyklen benutzt. In bestimmten Fällen, verbessert die Verminderung der Geschwindigkeit das Endresultat.
Niedrige Geschwindigkeit wird vor allem benutzt:

- Beim Garen von Schmorbraten (bei denen man auch die Aussenseite der Speisen feucht bewahren möchte,
- Beim Dampfgaren (wenn der Ofen nur zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt ist),
- Beim Vakkumkochen,
- Beim langen Garen bei niedriger Temperatur (angesichts der Gardauer und der niedrigen Temperatur, ist eine niedrige Gebläsegeschwindigkeit ausreichen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten)
- Beim Garen von kleinen Portionen, wie Blätterteig oder dehydrierten Speisen (um zu verhindern, dass diese von der Lüftung verschoben werden)

In den Öfen der Linie XT SIMPLE und XT COMPACT mit programmierbarer Bedienung und in den Öfen der Linie XT TOP ist die doppelte Gebläsegeschwindigkeit serienmäßig.

7c HACCP - USB

Lebensmittel haben immer eine mehr oder weniger hohe Konzentration von Mikroorganismen.

Der Garprozess muss diese auf korrekte Weise reduzieren, damit diese für den Verbraucher nicht gesundheitsgefährdend sind. Die Schwierigkeit des Kochens kann man kurz in eine unangemessene Temperaturkontrolle zusammenfassen. Konsequenz dessen ist eine exzessive Überhitzung der Lebensmittel, Gründe für eine Lebensmittelvergiftung.

Mit Hilfe der auf unseren Öfen installierten Vorrichtungen, sind wir in der Lage alle Garstufen zu überwachen, um die richtigen Konditionen für die Sicherheit zu bieten. Mit Hilfe eines einfachen USB-Stifts ist es möglich alle Garparameter zu registrieren und speichern, gemäß den Angaben der europäischen Richtlinien **Hazard Analysis and Control of Critical Points.**

Mit der richtigen Software und einem PC, werden die Daten verarbeitet, angezeigt und eventuell ausgedruckt

INOXTREND
Combi ovens for passion

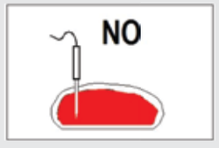
7d Kerntemperaturfühler

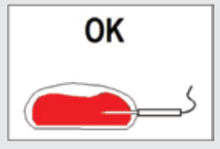
Ist nichts anderes als eine praktische Präzisionsvorrichtung (Sensor), in der Lage mit einer Sondenspitze (die in den Kern der zu garenden Speise positioniert wird),die Kerntemperatur während des Garens zu kontrollieren.

Der Garzyklus endet, sobald die gewählte Temperatur erreicht wird. Dank des Kernfühlers erhalten Sie eine exzellente Garkontrolle und bei Bedarf auch das folgende Halten (hold). Die Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen stellt alternativ zu der Garzeit, einen Parameter dar, um die Gardauer eines Garzyklus festzulegen. Bei Notwendigkeit, grosse Fleischstücke zu braten oder wir die spezifische Kerntemperatur eines Produktes erreichen möchten und es nicht möglich ist, diese visuell festzustellen, stellt der Kerntemperaturfühler die perfekte Vorrichtung dar, um dieses Ergebnis zu erreichen.

Im Falle eines Roast beef zum Beispiel, kann der Unterschied zwischen "nicht gut durch" und "gut durch" eine Temperaturdifferenz von nur 10°C im Kern des Produktes ausmachen.
Es ist sehr schwierig, nach Erfahrung und mit bloßem Auge festzustellen, ob das Roast beef „nicht gut durch" oder „gut durch" ist. Es versteht sich, dass die Benutzung des Kerntemperaturfühlers die sicherste Methode stets den gleichen Garpunkt zu erreichen, darstellt.

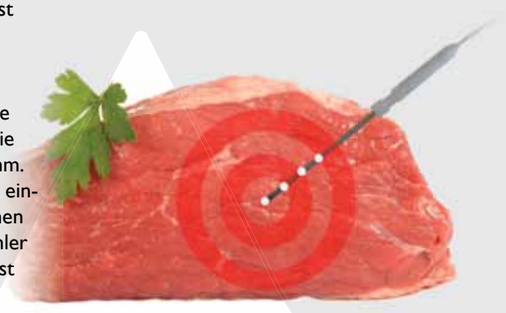
Die Temperaturkontrolle des Produktes kann auch während einer Stufe eines automatischen Garprogramms benutzt werden, unabhängig davon, ob die anderen Programme mit Zeitkontrolle sind.





In den Öfen der Serie XT SIMPLE und XT COMPACT mit programmierbarer Bedienung und in den Öfen der Linie XT TOP, ist der Kerntemperaturfühler serienmäßig.

MULTIPOINT KERNTEMPERATURFÜHLER ist als Zubehör (in den Modellen der Linie XT TOP) erhältlich. Die Spitze mit 4 Sensoren garantiert eine absolut präzise Überwachung; die Distanz zwischen einer Messung und der anderen beträgt 15 mm. Daher stellt es kein Problem dar, wenn die Spitze nicht korrekt eingeführt wird oder mit Fleischknochen, Fettsäcken oder zu kleinen Stücken in Berührung gerät. Der Multipoint Kerntemperaturfühler garantiert die gewünschte Kerntemperatur des Produktes, selbst wenn der Kern des Produktes verfehlt wurde.



7e Kerntemperaturfühler Mit Delta –T (Δt) System

Beim Braten von großen Fleischstücken (z.B. Schweinerücken, Schinken, Putenbrust, Spanferkel) ist ein minimale und konstante Differenz zwischen der Garraumtemperatur und der Kerntemperatur (=Delta-T Parameter) notwendig.

Je kleiner diese Differenz ist, umso besser werden die Garresultate sein. Aber selbstverständlich wir die Garzeit länger ausfallen.

Der einzustellende Wert für das Δt geht von 30° C zu 150 °C.
Der Einsatz des Kerntemperaturfühlers mit Δt System erlaubt einen delikateren Garprozess. Das Resultat ist zartes und gleichmäßiges Fleisch, vom Kern zur Aussenseite und weiterhin einen geringeren Gewichtsverlust. Dieses System eignet sich zudem hervorragend, um Mineralsalze und organoleptische Eigenschaften der Speisen zu bewahren.

Das elektrische System erfasst alle 10 Sekunden die Kerntemperatur des Produkts, um die Garraumtemperatur in Funktion des Δt zu ermitteln. Der Kerntemperaturfühler mit Δt erlaubt eine konstante Differenz zwischen der Garraumtemperatur und der Kerntemperatur der Speisen zu bewahren

Delta T Funktion ist serienmäßig auf allen Öfen der Linien XT SIMPLE und XT COMPACT mit programmierbarer Bedienung und Öfen der Linie XT TOP

Unterschied zwischen Kerntemperaturfühler und Kerntemperaturfühler mit Delta-T :

1-KERNTEMPERATURFÜHLER Beisp.: wählen Sie eine Garmodalität (Heissumluft, Mischbetrieb, Dampf); stellen Sie danach eine Temperatur für den Garraum und eine Temperatur für den Kerrntemperaturfühler ein. Bei Beginn des Garzyklus, wird der Garraum seine Temperatur erhöhen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird beibehalten, bis die gewählte Kerntemperatur erreicht wird

2-KERNTEMPERATURFÜHLER MIT DELTA-T Beisp.: wählen Sie eine Garmodalität (Heissumluft, Mischbetrieb oder Dampf); stellen Sie danach eine Temperatur für den Kerntemperaturfühler ein., starten Sie die Delta T-Funktion und wählen Sie eine Temperatur für diese.
Garraumtemperatur und die Kerntemperatur werden parallel wachsen, immer gemäß der Formel **°C Garraum = °C Kerntemperaturfühler + Delta T.**

INOXTREND
Combi ovens for passion

PRH 7f PRH Funktion (Vorheizen)

Es ist sehr wichtig, den Garraum vorzuheizen, bevor man einen Garzyklus beginnt. Bei Start der PRH Funktion, erwärmt sich der Garraum, bis er 30°C höher ist, als die gewählte Temperatur für den Garprozess.

Dies dient der Kompensierung des Temperaturabfalls bei Einführung von gefrierten Speisen in den Garraum (Bei Erreichen der Temperatur, warnt ein Signalton den Benutzer).

Die PRH Funktion vermeidet, wie bereits gesagt, den Temperaturabfall (und somit die Verlängerung der Garzeiten), die Heissumluft kann sich besser verteilen und ermöglicht somit ein gleichmäßigeres Garen.

PRH Funktion, oder Vorheizen, ist serienmäßig auf allen XT SIMPLE und XT COMPACT Öfen mit programmierbarer Bedienung und in allen Öfen der Linie XT TOP.

7g Garraumabkühlung

Diese Funktion hat die Aufgabe schnell den Garraum abzukühlen.

Sie starten diese durch Öffnen der Ofentür, so dass die Ventilatoren heisse Luft aus dem Garraum blasen können.

Ist von Nutzen, wenn wir einen Garzyklus mit sehr viel niedriger Temperatur im Vergleich zu der vorigen wählen oder wenn wir den Reinigungszyklus starten müssen.

7h Autoreverse Vorrichtung

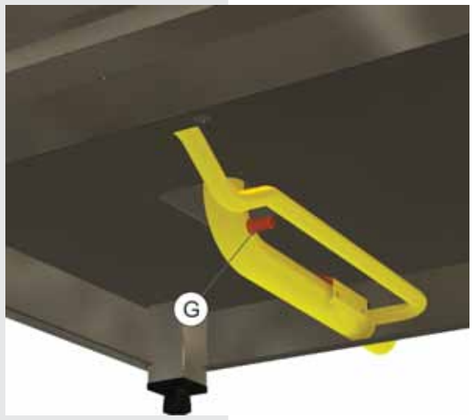
Diese Vorrichtung, in XT SIMPLE Patisserieöfen installiert, dient dazu, alle 3 Minuten die Gebläserichtung zu wechseln.
Auf diese Weise wird die forcierte Heissumluft homogen verteilt und garantiert ein gleichmäßiges Garen.
Eignet sich sehr bei sehr lufthaltigen (Bignès, Croissants etc.) oder hefehaltigen Teigen. Eine perfekte Homogenität in der Verteilung von forcierter Heissumluft dient der Volumenzunahme und einem gleichmäßigen Aufgehen aller Produkte.

*ACHTUNG: viele Ofenhersteller adoptieren die Auto- reverse Funktion auch auf Gastronomieöfen, aber mit der Absicht ein gleichmäßiges Garen zu erlangen, die Sie anders nicht erreichen würden. Die INO**XT**REND Gastronomieöfen, hingegen, garen mit einer solchen Gleichmäßigkeit, dass der Einsatz dieser Vorrichtung unnötig ist.*

7i Wrasenniederschlagsystem

Wird benutzt, um die Schläuche vor hohen Temperaturen (über 100°C) der aus der Dampfkondensierung entstehenden Flüssigkeiten zu schützen.
Diese Vorrichtung besteht aus einem Elektroventil, das von einem Thermostat kontrolliert wird, der sich vor dem Abfluss befindet. Das Elektroventil führt mit einem Injektor kaltes Wasser in das Abflussrohr ein, um den Dampf abzukühlen, wenn die Temperatur von 90°C erreicht wird.

Die Vorrichtung ist serienmäßig auf den Öfen mit Boiler oder direkter Dampferzeugung; optional auf Heissluftdämpfern mit Beschwadung.



INOXTREND®
Combi ovens for passion

8 SONDERAUSTATTUNGEN

INOXTREND hat eine breite Palette von Spezialausstattungen, entworfen und realisiert, um spezifischen Gebräuchen Abhilfe zu erstatten; hier sind die prinzipiellen aufgelistet:

- Tower (übereinandergestellt): eine intelligente Lösung für flexiblen Gebrauch und Platzeinsparung ;
- Für Banqueting ausgestattete Öfen: ideal für diejenigen, die eine große Anzahl von Speisen in kurzer Zeit und in Ruhe servieren müssen;
- Öfen für den Marinesektor: Realisierungen, auf Anfrage, gemäß der spezifischen Anfragen und Sicherheitsstandards;
- Öfen für Strafanstalten: Realisierungen, auf Anfrage, gemäß der Sicherheitsstandards
- Öfen auf Rollen;
- Öfen mit Türangel rechts (INO**XT**REND Standard ist die Türangel auf der linken Seite)
- Öfen mit speziellen Steuerleistungen (Spannung)
- Personalisierte Öfen nach Wunsch des Kunden

9 ZUBEHÖR

INOXTREND bietet für alle Anfragen geeignetes Zubehör; hier sind die prinzipiellen aufgelistet:

- Offene Untergestelle, mit oder ohne Auflageschienen, Neutrale Schränke und Wärmeschränke; wir sprechen hier von soliden Gestellen, sicher und geeignet, um die INO**XT**REND Öfen zu tragen
- Teller-Hordengestellwägen und herausnehmbare Strukturen zur Vereinfachung der Banquets,
- Warmhaltehauben, um die Speisen für ca. 20 Minuten warm zu halten,
- Einschübe verschiedener Art, um jeder Applikation die richtige Lösung zu bieten;
- Grillröste, um Gemüse, Fisch, Fleisch, wie gerade gegrillt, zu erhalten;
- Spezielle Grillröste für Geflügel, wie am Spieß (SPIT-ROAST) ideal für Gastronomie, Metzgereien, Supermärkte;
- Frittierkörbchen aus Inoxstahl, für vorfrittierte Speisen, ohne Zusatz von Fetten/ Ölen und resultierendem Problem der Entsorgung;
- Dunst- und Geruchsabzugshaube, um Dämpfe und Gerüche zu entfernen; unentbehrlich, wenn der Ofen in den Supermärkten zu sehen ist;
- Fettfilter, um die Langlebigkeit des Motoventilators zu bewahren;
- Entkalker, um das Wasser von hohen Kalkwerten zu reinigen.

10 BAUMERKMALE

Wir listen hier die prinzipiellen auf:

- Konstruktion in Edelstahl,
- Wasserundurchlässiger Garraum in Aisi 304 18/10 Edelstahl mit abgerundeten Kanten,
- Thermische Isolierung des Garraums, mit speziellen Sicherungen
- Gebläse in Aisi 316 Edelstahl,
- Tür mit Doppelisolierglas ; das innere Isolierglas lässt sich öffnen, um die Lüftung zwischen beiden zu vereinfachen
- Türgriff mit Öffnung nach beiden Seiten,
- Inneres Isolierglas lässt sich für die Reinigung öffnen,
- Gesteckte Türdichtung aus wärmebeständigen, resistentem Silikongummi für Nahrungsmittel
- Auffangbecken für Kondenswasser unter der Tür/Glas,
- Vorrichtung für den Ablass von exzessiver Feuchtigkeit, mit Sicherheitssystem für Überdruck,
- Doppelter Wasseranschluss für die Wasserzufuhr: warm, kalt,
- Zu öffnende Bedientafel mit Haken zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten,
- Heizelemente in INCOLOY 800 Edelstahl (Elektrische Modelle),
- Reinigung mit XT SIMCLEANER und XT MULTI CLEANER Technologie,
- Kontrollsystem mit XT SOFT KEY Technologie,
- Erhitzen mit XT PREMIXER und XT FORXCE Technologie (Gasmodelle),
- Dampferzeugung mit XT STEAMJET und XT STEAMTOR Technologie,
- Visuelle Signalisierung von Fehlfunktionen ,
- USB Anschluss für die Archivierung von HACCP Daten und Verwaltung von Rezepten.
- Qualitätskomponenten, die einfach im internationalen Markt auffindbar sind.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

11 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Wir listen hier die prinzipiellen auf:

- Garraumsicherheitsthermostat
- Sicherheitssystem für Überdruck im Garraum,
- Sicherheitssystem für Überdruck des Boilers,
- Vorrichtung für den Ablass der überschüssigen Feuchtigkeit,
- Thermische Motorsicherheit
- Türmagnet
- Thermostat für die Boilersicherheit,
- Automatische Kontrolle des Wasserlevels im Boiler
- USB System für die Kontrolle gemäß den Richtlinien HACCP,
- Wasserdruckeinlasskontrolle mit Pressostat
- Gasalarmsicherheitsvorrichtung
- Abkühlungssystem für elektrische und elektronische Komponenten hinter der Bedientafel,
- Visuelle Signalisierung von Fehlfunktionen

12 KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN

- Konformitätserklärung CE
- Zertifikat Gas IMQ

13 SPAREN MIT INOXTREND ÖFEN

INOXTREND Öfen bieten große Vorteile, in Bezugnahme auf Einsparungen und Gewinn. Die Gründe sind:

- Sie reduzieren Stromverbrauch
- Sie reduzieren Garzeiten,
- Sie reduzieren den Gewichtsverlust der zu garenden Produkte,
- Sie reduzieren das Würzen
- Sie eliminieren Abfall, der aus falschen Garzyklen entsteht,
- Null Zeitverschwendung mit einer profitablen Verwaltungszeit
- Sie erhöhen den Platz in der Küche : ein einziges Gerät, anstelle von Pfannen , Kochtöpfen etc.
- Sie garen mit hohem Qualitätsstandard, erlauben somit die Zufriedenheit des Kunden und eine lange geschäftliche Zusammenarbeit.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

HÄUFIG GEFRAGTE FRAGEN (FAQ)

Ist es möglich, gleichzeitig verschiedene Speisen im gleichen Ofen zu garen?

Ja, in allen INO**XT**REND Öfen, unter der Bedingung, dass die Parameter und Feuchtigkeit gleich sind.
Weitere wichtiger, nützlicher Tip: positionieren Sie die Einschübe, die geschmacksintensivere Speisen enthalten, in den oberen Bereich des Garraums und öffnen Sie das Ablassventil, wenn Sie im Heissluftmodus oder Mischbetrieb arbeiten

Ist es möglich Einschübe jeder Höhe zu benutzen?

Ja, auch wenn, üblicherweise die gängigsten Einschübe die GN=GastroNorm mt einer Höhe von 20, 45 und 60 mm sind.
ACHTUNG: es ist fundamental einen Abstand von mindestens 30 oder 40 mm zwischen den Einschüben zu lassen, um eine perfekte Luftzirkulation zu gewährleisten und gleichmäßige und qualitative Garresultate zu erreichen. Sollte man Einschübe mit einer Höhe von 60 mm benutzen, ist es nötig die Einschübe wechselweise einzulegen, um die oben verlangten und vorgeschriebenen Abstände zu erreichen.

Für Einschübe oder Pfannen anderer Dimensionen oder Art, erweist es sich immer notwendig, einen angemessenen Abstand für die Luftzirkulation einzuhalten Für optimale Resultate ist es unentbehrlich die für die verschieden Speisen geeigneten Einschübe zu benutzen: gelöcherte Einschübe in Aluminium oder aluminiertes Blech für Produkte der Patisserie oder Bäckerei; gelöcherte Einschübe für das Dampfgaren; Bleche aus Stahlnetz für Pommes Frittes; Grillroste für Geflügel, etc…Die Leitfähigkeit ändert sich, abhängig von den Materialien aus denen die Einschübe bestehen: Edelstahl, Aluminium, Blech, Graphit, Teflon. In diesen Fällen ist es notwendig, Zeiten und Temperaturen zu überprüfen und neu einzustellen.

Kann man mit einem Heissluftofen Brot und Gebäck backen?

Ja, aber man erhält mit einem Kombidämpfer bessere Resultate; mehrere Modalitäten benutzen (sowohl Heissluft, wie Dampf) ist es möglich Brot und Gebäck mit hervorragenden Resultaten zu backen.

Es wird nötig sein, die üblich mit einem statischen, nicht belüfteten Ofen benutzten Rezepte zu ändern. Die Lüftung neigt dazu, das Volumen der Teige wachsen zu lassen, vor allem wenn diese Hefe enthalten.

Ist es möglich, den Kerntemperaturfühler fürs Vakuumgaren zu benutzen?

Ja. Es gibt einen speziellen sehr dünnen Fühler (Nadeldünn), eigens für die Vakuumbeutel studiert; durch die Applikation eines Pflasters “Airstop” verhindert man das Eindringen von Luft, nachdem man den Fühler herausgezogen hat.

Ist es in einem programmierbaren Ofen möglich, die Parameter der Programme zu “blockieren”, sodass niemand diese ändern kann?

Ja. In den programmierbaren INOXTREND Kombidämpfern, die eine Platine haben, kann man ein eigenes Zugangspasswort erstellen. Nur, wer dieses kennt, hat die Möglichkeit die Parameter der automatischen Garprogramme zu ändern.
Diese Art von Sicherheit ist in Küchen, in denen mehrere Personen den Ofen benutzen, nützlich.

Zum Beispiel in den Gesellschaften für Gasttättengewerbe, personalisiert der verantwortliche Koch die Garprozesse in allen Küchen der Gruppe, so ist die Eingabe überall gleich und erkennbar.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

Ist es beim Banqueting vorteilhaft, einen Kombidämpfer zu benutzen?

Ja, es ist das ideale Gerät für Banquets, weil es viele Vorteile bietet:

- Realisiert das Garen von verschieden Speisen gleichzeitig, optimiert somit die Ladung des Ofens, ohne Gerüche und Geschmäcker der eingefügten Speisen zu vermischen
- Erlaubt immer die beste Gleichmäßigkeit mehrerer Portionen beim Garen
- Erlaubt das Garen dem Serviermoment zeitlich vorzuziehen
- Eliminiert die physische Anstrengung , weil man nicht mehr schwere Pfannen hantieren muss,
- Eliminiert die Gefährlichkeit der Arbeit durch Bewegen von heissen flüssigen Massen,
- Erlaubt in den Einschüben oder in den Tellern, in denen die Speisen serviert werden, zu regenerieren.
- Verbessert die Geschwindigkeit in der Organisation der Küche, indem es die Geräte und nicht die Personen stresst, weil es die Notwendigkeit kontinuierlicher Kontrollen nimmt.
- Reduziert und vereinfacht die Reinigungsvorgänge mit dem Dank der Reinigertabletten einfachen automatischem Reinigungssytem.
- Das Arbeitsambiente wird sehr viel komfortabler, Wärme und Feuchtigkeit werden reduziert,
- Erlaubt in einem einzelnen Gerät alle Mühen des Kochens zu vereinen, die vorher viel Personal und Achtung erforderten: Sieden, schmoren, gold backen, verschliessen, bain-marie etc.

Automatisches Garen und manuelles Garen: Unterschiede?

Ein automatisches Garprogramm erlaubt den Garprozess in verschiedene Phasen zu unterteilen- im Falle von INOXTREND Kombidämpfern bis zu maximal 6 Fasen-mit besseren Resultaten im Vergleich zu dem Garen mit nur einer Phase.

Weiterhin, wenn man erstmal die Parameter eingegeben hat, erfolgt das Garen automatisch. Keine Beaufsichtigung ist nötig.
Im Falle von Garen von Fleisch, erlaubt eine Unterteilung in Phasen eine anfänglich perfekte Versiegelung des Produktes bei hoher Temperatur, die Poren werden verschlossen und der Flüssigkeitsverlust ist minimal. Dieser ersten Phase kann eine mittlere Phase bei niedrigerer Temperatur folgen, eine mit minimalen Feuchtigkeitsanteil für ein akkurates Garen und dann eine Endphase bei hoher Temperatur, um die Aussenseite des Produktes zu bräunen und knusprig zu machen.

Ofen mit Boiler und Ofen mit direktem System: Unterschiede?

In den INOXTREND Kombidämpfern wird der Dampf wie folgt erzeugt:

- mit Einspritzsystem (auch direktes System genannt)
- mit Boiler

Den direkten Dampf erzeugt man , indem man Wasser auf den Motoventilator spritzt; garantiert eine gute Qualität und Menge an gesättigtem Dampf fürs Garen bei Temperaturen zwischen 90° und 100°C. Die Qualität der Sättigung nimmt ab, wenn man die Temperatur senkt. Diese Methode verlangt keine komplizierten Anschluss und ist günstig
Die Öfen mit direkter Dampferzeugung sind die Dank der Qualität der Resultate, der schnelleren Garzeiten und den günstigeren Preisen, im Vergleich zu denen mit Boiler, die am meisten verkauften.
Das System mit Erzeugung durch Boiler garantiert einen quantitativ und qualitativ optimalen Dampf, eine unverzügliche Disponibilität, perfekte Sättigung, sowohl bei niedrigen Temperaturen, z.B. 50°C(normalerweise beim Vakuumgaren benutzt, langsames Garen bei niedrigen Temperaturen), wie auch bei hohen Temperaturen.

Der Boiler bietet , auf der einen Seite, bessere Vielseitigkeit und Komplettheit der Leistungen; auf der anderen Seite benötigt dieser eine besondere Aufmerksamkeit hinsichtlich der periodischen Wartung der Anlage.
Um eine korrekte und lange Funktionalität zu bewahren, ist es nötig angemessene Mittel für die Behandlung des Wassers für die Ofenalimentation zu benutzen, sodass diese perfekt den korrekten Werten an Wasserhärte entsprechen, in der INSTALLATIONSANLEITUNG des Gerätes beschrieben.

Kann man lange Garprozesse in den nächtlichen Stunden durchführen?

Sehr lange Garprozesse sind unentbehrlich für die Vorbereitung von Köstlichkeiten auf Fleischbasis, dennoch hindern diese oft den Ablauf der Arbeiten in den Küchen.

In den INOXTREND Kombidämpfern mit programmierbarer Bedienung, ist es möglich Garprozesse durchzuführen und die nächtlichen Stunden zu nutzen. Diese zeitversetzte Garprozesse, werden mit Start zu einer vorgegebenen Abendstunde programmiert und enden Morgens, oder werden mit der Funktion Cook&Hold in optimalem Zustand gehalten.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

Wie oft muss eine “gründliche “ Garraumreinigung durchgeführt werden?

Jeden Tag! Wenn Sie täglich garen; ansonsten immer, wenn ein Garzyklus beendet wird.

Das System XT CARE PROGRAM ist studiert und realisiert worden, um automatisch, täglich die Reinigung des Garraums , bei Ende eines Arbeitstages durchzuführen. Ein einwandfrei gereinigter Garraum ist vor allem hygienisch, erlaubt hervorragende Zubereitungen und vermeidet, dass die Speisen unangenehme Gerüche und Geschmäcke annehmen.

Alle INO**XT**REND Öfen mit programmierbarer Bedienung sind mit dem exklusiven automatischen Reinigungssytem (XT SIM-CLEANER und XT MULTI CLEANER) mit Reinigertabletten (Detabinox©) ausgestattet. Man garantiert hiermit, einen immer sauberen und effizienten Ofen, ohne Verkrustungen, ohne Rost und ohne Gerüche.

Steht mehr Technologie für mehr Möglichkeiten Defekten entgegenzugehen?

Die Antwort lautet NEIN, wenn der Ofen auf korrekte Weise benutzt und mit Sorgfalt und Regularität gewartet wurde

Alle INOXTREND Öfen werden, bevor Sie auf den Markt eingeführt werden, akkuraten Tests und einzeln einer Endkontrolle unterzogen. Es werden alle Funktionen, in den verschiedenen Arbeitsphasen geprüft.
Alle in den INOXTREND Öfen benutzten Komponenten, werden für die extremsten Arbeitskonditionen (Arbeitstemperatur bis 70°C) geprüft.

Die in 25 Jahren Erfahrung festgestellten Probleme der INOXTREND Öfen, sind in fast allen Fällen, auf externe oder den Geräten fremde Gründe zurückzuführen, wie zum Beispiel:

- nicht perfekte Installation, von Personal ohne ausreichende spezifische Erfahrung durchgeführt
- in der INOXTREND Installationsanleitung nicht entsprechende Installation
- Regelmäßige Wartung nicht oder partiell oder oberflächlich durchgeführt
- Irrtümlicher Austausch von funktionierenden Ersatzteilen, ohne Feststellung des effektiven Problems
- Austausch von Teilen mit nicht Originalersatzteilen
- Falsche Benutzung des Gerätes, wegen nicht ausreichender Kenntnis oder Nachlässigkeit des Küchenpersonals
- Nicht regelmäßig oder mit falschen Mittel/ Materialien/Produkten (z. B- Chlorenthaltende Reiniger)
- Fehlende angemessene Vorbereitung des Personals, die den Ofen benutzen
- Unzureichende Kenntnis des Gasheizsystems
- Gasinstallation entspricht nicht den aktuellen Richtlinien

Wie können wir dem Kunden helfen, den seinen Ansprüchen entsprechenden Ofen zu wählen?

Der Verkäufer hat die Verantwortlichkeit den Kunden bei der Wahl des Gerätes zu orientieren, indem er Ihm beisteht. In dieser Phase ist es wichtig:

a- sich die Ansprüche des Benutzers anzuhören
b- die Quantität an Speisen, die täglich gekocht werden müssen, mit einzubeziehen
c- Den Servicetyp in Betracht ziehen: Express oder Zeitverschoben
d- Das Menu analysieren
e- in Betracht ziehen, ob es sich um eine neues Lokal handelt oder ob es seit langer Zeit in Aktivität ist
f- die operative Kapazität, seine technische Vorbereitung, Ambitionen etc des Benutzers in Betracht ziehen
g- Die Option betrachten: Traditionelle Küche, moderne. Innovative etc.

All diese Informationen erlauben, den geeignetsten Ofen zu bestimmen und die “Qualität des Kunden mit der Qualität des Gerätes” übereinstimmen zu lassen.

Analysieren wir die gesammelten Hinweise.

a- Wahl des Ofens entsprechend der Ansprüche des Benutzers
Die Breite und Vielseitigkeit der INO**XT**REND Ofenpalette erlaubt, dass jeder den geeignetsten Ofen für seine Küche finden kann, sei es ein Restaurant, eine Kantine, eine Schule, Krankenhaus, ein Cateringservice oder jedes andere Ambiente, in dem die Arbeit das tägliche Kochen ist.

Es ist daher notwendig, vollkommen die spezifischen Ansprüche und Arbeitsmethode des Ofenbenutzers zu verstehen Einen Ofen nur auf Basis der Quantität der täglich zu garenden Speisen und/oder des Preises zu wählen, ist der häufigste Fehler, der zu hoher Unzufriedenheit führt und keine Abhilfe geleistet werden kann.

b- Anzahl der Speisen die der Ofen täglich garen muss
Ist ein wichtiger Wert, um eine erste Orientierung zu haben, welche Kapazität/ Dimension der Ofen haben soll, um das Ausmaß an Arbeit, dem der Ofen unterzogen wird, zu erfüllen.

c-Für welchen Servicetyp sind die Speisen bestimmt
Betrachten wir zum Beispiel den Unterschied, der zwischen dem Servieren von 100 Gedecke in einem Restaurant oder den gleichen 100 in einer Mensa besteht.
In einem Restaurant erfolgt das Servieren normalerweise in einer langsameren Zeitspanne, mit häufigen Pausen und mit hoher Aufmerksamkeit hinsichtlich der Qualität des Garens, das während der gleichen Zeit des Services erfolgt. Deshalb spricht man von „Express“-Garen.
In einer Kantine werden, fast immer, die 100 Gedecke gleichzeitig serviert. Die Servierzeiten sind sehr beschleunigt , und in den meisten Fällen, erfolgt das Garen lange vor dem Servieren. Deshalb sprechen wir von “zeitverschobenem” Service.

INOXTREND®
Combi ovens for passion

d-e Menu – neues Lokal oder seit langer Zeit in Aktivität

Den Ofen, den man dem Kunden empfehlen möchte, muss mit seiner Art zu Kochen in Einklang sein.A Ein kreativer Küchenchef, der offen für neue Gartechniken ist, kann man einen vielseitigeren Ofen anbieten, mit programmierbarer Bedienung und allen Hilfsvorrichtungen, die erlauben das Garen in verschiedenen Arten und Phasen zu verwalten (zum Beispiel: das System "Kerntemperaturfühler", das Kontrollsystem "Delta T", die Ausstattung mit Boiler, wenn man Vakuumgaren oder bei niedriger Temperatur garen möchte etc…)

Ein Koch, der auf traditionelle Weise kocht, fühlt sich wahrscheinlich mit einem elektro-mechanischem Ofen mit Drehknöpfen wohler, ohne spezielles Zubehör, das vermutlich nie benutzt wird und daher nicht zu empfehlen ist.

Man empfiehlt zudem, das angebotene Menu zu analysieren (für lokale, die schon lange in Aktivität sind); und umgekehrt, Menus, die der Kunde realisieren möchte (für neue Lokale oder sich gerade entwickeln, verbessern, verändern)

f- Operative Kapazität des Benutzers, technische Vorbereitung, Ambitionen, etc.

Auch in diesem Falle, betrachten wir die Unterschiede zwischen den zwei Arbeitsambienten des vorangegangenen Beispiels: in einem Restaurant können wir einen Küchenchef mit langjähriger Erfahrung vorfinden, der an der traditionelle Küche hängt oder einen jungen Küchenchef, der für moderne Kochmethoden offen ist, wie zum Beispiel Vakuumgaren oder Garen bei niedriger Temperatur.
In der Mensa wird der Küchenverantwortliche wahrscheinlich einen ziemlich limitierten Arbeitsbereich haben; seine fast sicherlich ungenutzte Kreativität und größte Sorge wird sein, eine Gruppe von Helfern mit wenig „Berufung" oder gastronomischer Vorbereitung, zu verwalten.

g-Kocharten: traditionelle Küche oder moderne, innovative etc.
Für die traditionelle Küche ist ein einfacher Ofen, Heissluft mit Beschwadung, elektro-mechanischer Bedienung zu empfehlen. Mit diesem ist es möglich, den Ansprüchen einer Küche mit einfachen, getesteten, Vorbereitungen.

Für den Küchenchef, der experimentieren, neue Wege einschlagen, mit neuen gastronomischen Kreationen überraschen möchte, ist der Ofen der Toplinie mit Boiler, programmierbarer Bedienung , full optional, zu empfehlen. Er wird somit ein komplettes Gerät zur Verfügung haben: die ideale Lösung.

Je mehr Informationen wir sammeln, umso mehr verringern wir die Auswahlmöglichkeiten. Welchen Ofen zu empfehlen ist, wird automatisch. Aus dieser kurzen Analyse kann man einfach darauf schließen, dass die Kundenzufriedenheit mit dem vollen Verständnis seiner Ansprüche beginnt.

Welche Bedienungstafeln sind verfügbar?

Die INO**XT**REND Öfen sind mit zwei verschiedenen Arten von Bedienungstafeln erhältlich: elektro-mechanisch (oder analog) und programmierbar.
Die Wahl der Bedienungstafel beeinflusst in keinster Weise die Leistungen des Ofens, was Stärke, Temperatur und Verbrauch angeht, aber in der Art des Einsatzes und Art der Arbeit.
Der prinzipielle Unterschied zwischen den beiden besteht in den Fähigkeiten und Möglichkeiten der Verwaltung, die jede von diesen den Öfen verleiht , auf denen sie installiert sind.

Elektro-mechanische Bedienungstafeln

Erlauben die Wahl der Garparameter auf einfache und intuitive Weise.
Das manuelle Kontrollsystem sieht den Gebrauch von ergonomischen Drehknöpfen vor, mit besonderer Aufmerksamkeit für die Qualität des Griffs, die eine perfekte Steuerung gewährleisten.

• **Drehknop für Modalitäten**:

- An und Ausschalten des Ofens
- Wahl des Garzyklus :

  Heissluft (Konvektion), Dampf (in den Öfen mit dieser Modalität),
  Mischbetrieb (mit sieben verschieden Regulierungspositionen für die Feuchtigkeit, exklusive und sehr wichtige Charakteristik der INOXTREND Öfen)
  Schnelle Abkühlung.

• **Drehknopf für die Temperaturwahl**, mit Regulation von 50 bis 270°C,
• **Drehknopf für die Garzeit**, mit Regulation in Minuten (0-120) oder in Position „unendlich" (kontinuierlicher Betrieb);
• **Schalttaste für die Garraumbeleuchtung**.
In einigen Modellen kann ein Schalter für die automatische Inbetriebnahme des Ablassventils

• "**Reset Gas**" –Taste auf gasbeheizten Öfen

INOXTREND®
Combi ovens for passion

Programmierbare Bedienungstafeln

Erlauben die Wahl von Garparametern durch den Gebrauch von einer Serie von Hilfsvorrichtungen

- **Taste EIN/AUS** schaltet die elektronische Bedienung ein und aus
  Graphisches oder alphanumerisches Display (hängt vom Modell der Ofenlinie ab) zum Visualisieren und Einstellen der Garmodalitäten, automatischen Garprogramme, Reinigungs-und Wartungsprogramme.

- **Encoderknopf** für das Ändern, die Wahl und die Einstellung Parameter der verschiedenen Programme. Numerisches Display für die Visualisierung der Garraumtemperatur, Kerntemperatur, Zeit und Feuchtigkeitswert.

- **Tasten für den direkten Zugriff auf die Hilfsvorrichtungen**:
  Beleuchtung des Garraums
  Öffnen und Schließen des Garraumablassventils.
  Cook & Hold zum Starten der Haltefunktion nach Beenden des gewählten Garprogrammzyklus
  Ändern der Temperatur des Kerntemperaturfühlers, während der Ausführung eines manuellen oder automatischen Garprogramms

- **START/STOP** zum Beginnen oder Unterbrechen eines Zyklus oder Garprogramms.

- **Doppelte Geschwindigkeit** des Gebläses, um die Geschwindigkeit des Gebläses zu wählen.

- **Änderung der Delta T** –Temperatur während der Ausführung eines manuellen oder automatischen Garprogramms.

- **ECO** um die Heizleistung des Ofens um 30% zu verringern

- **PRH** für das Vorwärmen des Garraums auf eine Temperatur, die um 30°C höher ist , als die für den Garprozess gewählte; auf diese Weise kompensiert man den Wärmeverlust, der entsteht, wenn man die Ofentür für das Einlegen von Einschüben öffnet

- **Änderung des Feuchtigkeitsgehalts** während der Ausführung eines manuellen oder automatischen Garprogramms.

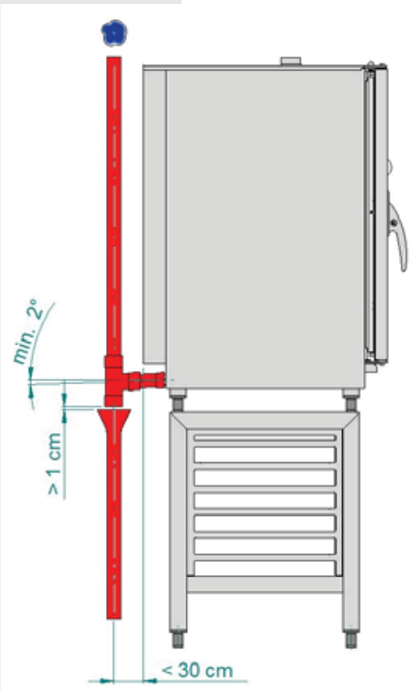
- **MENU** zum Zurückstufen auf die Programmierphasen oder Menuauswahl

Wie installiert man richtig einen Ofen?

Die Installation ist ein delikater Vorgang und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Halten Sie sich strikt an die Anweisungen der INO**XT**REND INSTALLATIONSANWEISUNG (können Sie im Garraum jedes Ofens finden) und an die Sicherheitsstandards.

Unsere zusammengefassten Anweisungen für eine richtige Installation sind:

1-Positionieren Sie den INO**XT**REND Ofen, die in der Anleitung aufgeführten minimalen Abstände einhaltend. Diese Operation wird die folgenden Wartungsarbeiten vereinfachen. Versicheren Sie sich , dass keine Wärmequellen in der Nähe der Bedienungstafel sind



2-Versichern Sie sich , dass der Ofen sich in perfekter horizontalen Position befindet, Benutzen Sie eine Wasserwaage (wenn dies nicht respektiert wird, können eventuelle Kochflüssigkeiten in den Einschüben hin und her schwappen, was ein ungleichmäßiges Endresultat zur Folge hat).

3-Vergewissern Sie sich, dass der elektrische Anschluss mit Kabel geeigneter Querschnitt, wie in der technischen Datentabelle in der INSTALLATIONSBEDIENUNG beschrieben, erfolgt und dass der darauf installierte Sicherheitsschalter den aktuellen Regeln entsprechend, vorhanden ist.

4-Überprüfen Sie, dass die Wasserleitung im Respekt der Verbindungen G 3/4“ der Elektroventile auf der Rückseite des Ofens, erfolgt ist. Das Wasser muss einen Druck von zwischen 1 und 2 Bar betragen , soll nicht kalkhaltig sein: eine Wasserhärte zwischen 4 und 8 französischen Graden ist akzeptierbar.

Man empfiehlt immer, einen INO**XT**REND Entkalker , um die Wasserhärte in diesen Werten zu halten.
Die Nutzung des Ofens mit Wasser, das eine höhere, als die empfohlene, Wasserhärte hat verursacht Verkrustungen auf den Wänden des Garraums, in den Schläuchen und den Vorrichtungen, was zu Fehlfunktionen und anschliessendem kompletten Gerätstillstand führt.

Eventuelle technische Assistenz, um durch Kalk verursachte Defekte zu reparieren und /oder der Austausch eines Ersatzteiles können nicht von INOXTREND in Garantie anerkannt werden.

INOXTREND
Combi ovens for passion

5-Verbinden Sie den Garraumabfluss genau wie in der INSTALLATIONSANLEITUNG und auf den illustrativen Aufklebern auf der Rückseite des Ofens, beschrieben. Der Ablauf soll keinen Syphon haben und aus Rohren bestehen, die einer Temperatur von 110°C aushalten. Unter keinen Umständen ist der Diameter des Rohrs zu reduzieren; dieser muss atmosphärischen Druck mit trichterförmiger Lüftungsklappe haben. Eine eventuelle Verstopfung des Ablaufrohrs kann Dampfaustritt aus der Ofentür und vor allem unangenehme Gerüche im Garraum verursachen.

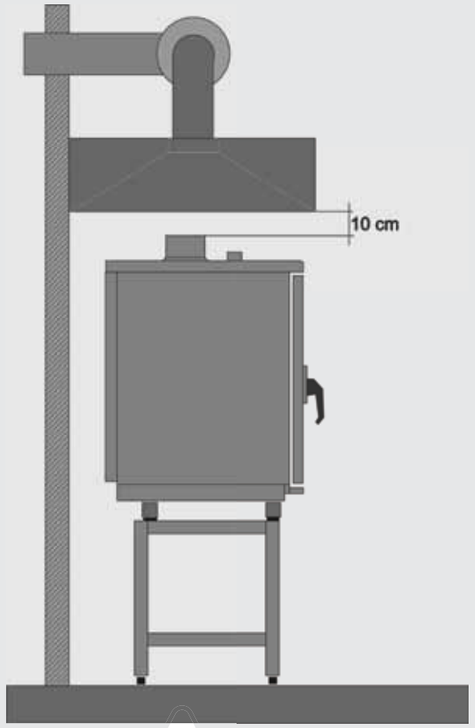
Achtung: Das Ablaufsystem muss so installiert werden, dass eventuelle Dämpfe aus der trichterförmigen Lüftungsklappe ("Air break " genannt) nicht die Lüftungsöffnungen unter dem Ofen erreichen.

Gasbeheizte Öfen : der Gasanschluss muss wie folgt sein:

-mit Metallrohren, im galvanisiertem Stahl oder Kupfer, wo diese gesehen werden können.

-mit einem dazwischen installierten spezifischen Abfangventil angebracht, das einfach zu bedienen ist. Benutzen Sie eine dreiteilige Verbindung für die Verbindung der Rohre mit dem Gerät, um den Abbau zu vereinfachen; die Resistenz der Drähte der Verbindung ist garantiert, das Material eignet sich auch für Flüssiggas.

-mit dem richtigem und von dem Kunden verlangten Gastyp versehen (für die Gastypen verweisen wir auf die technische Datentabelle in der INO**X-T**REND INSTALLATIONSANLEITUNG) der auch auf dem rechts des Ofen befindlichen Aufkleber zu entnehmen ist



ACHTUNG: Das Gasbeheizung der INOX-TREND Öfen erfolgt mit totaler Vormischung von Gas und Luft (PREMIXER); anschliessende eventuelle Änderungen/Transformationen des Gases muss nur von qualifiziertem Technikern mit entsprechendem Werkzeug ausgeführt werden, die hierfür von INOXTREND ausgebildet werden. (siehe INSTALLATIONS-ANWEISUNG)

Bei beendeter Installation ist es ratsam sicherzustellen, dass kein Gas ausströmt. Einfach mit einem Pinsel Seifenwasser auf Fugen und Verbindungsstücke auftragen; eine Seifenblase bestätigt ein Gasausströmen.
Gasbeheizte Öfen mit Anschluss für den Kamin vorgesehen, der die bei der Verbrennung entstandenen Dämpfe aus der Küche entfernen soll (Der Gasofen kann auch unter einen Rauchfang, ohne die Notwendigkeit eines Kamins, gestellt werden).

Was hat der Installateur zu überprüfen?

Bei Beendung der Installation, vor Beginn des Garens, wird der Installateur den Ofen in Betrieb setzen und die Rotation des Motor (er wird überprüfen, ob die Richtung mit der auf der Plakette für Gebläsesicherheit übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wird er eine Phase der Klemme ändern)

Der Installateur wir den gesamten Betrieb des Ofens kontrollieren:

Während der Garphasen im Dampfmodus wird er folgendes kontrollieren:
- dass es keine Gasausströmen in den Röhren des Gasanschluss gibt,
- dass der Abfluss korrekt funktioniert,
- das unter dem Ofen keine Gasaustritte bestehen;

Eine weitere wichtige Kontrolle betrifft die Ofentür, korrektes Öffnen / Schliessen (bei kaltem Ofen , wie auch in Betrieb) und die Resistenz der Dichtung. Falls nötig, wird er auch die Türkupplung, Türangel und die korrekte Kalibrierung, regulieren

Ist der Ofen mit Wrasenniederschlagssystem ausgestattet, wird er auch hier die korrekte Funktionalität testen.

Zyklische Wartung: welche Kontrollen sind durchzuführen?

Wir empfehlen nach 10/15 Arbeitstagen eine erste Kontrolle.
Kontrollieren Sie die Anschlüsse und das korrekte Schliessen der Ofentür, vor allem die Blockierung des Türgriffs und der Türkupplung (weil die ersten Temperaturschwankungen zu Lockerungen führen können. Werden diese nicht rechtzeitig korrigiert, kann der Türgriff kaputt gehen.

Wir empfehlen eine zweite Kontrolle 6 Monate nach der Installation, um besonders folgendes zu kontrollieren:

- Die komplette Funktionalität;
- Die Kondition der Komponenten, durch Abnehmen des Seitenpaneels (auf der Kontrollseite); wenn nötig entfernen Sie jeglichen Staub oder Schmutz von den Komponenten, von deren Verbindungen, den Luftschlitzen unten
- Die Luftschlitze zum Abkühlen der elektrischen Komponenten, so daß diese frei und nicht verstopft sind;
- Die Kondition des Gebläses durch Öffnen des speziellen Sicherheitspaneels (BOXTOR©) innerhalb des Garraums, durch Drehen von rechts nach links.
- Die Thermostatbirnen
- Die Effizienz des Wasseranschlusses (z.B. perfekter Wasserablass, eventuelle Lecke etc.);bei Kalk im Garraum, putzen Sie die Injektoren, die sich am Ausgang der Elektroventile befinden;
- Effizienz der Türschliessung; falls nötig, regulieren Sie die Türkupplung und Scharnier;
- vDie Dichtungen

INOXTREND®
Combi ovens for passion

SCHLUSSWORT

Um aus jemandem, der einen INO**XT**REND Ofen erwirbt, einen zufrieden Kunden zu machen, erinnern wir Sie:

zuhören , um zu verstehen, welche gastronomische Vorbereitung er besitzt, wie er den Ofen benutzen wird und welches das seinen Ansprüchen geeignetste Modell ist;

Installation im vollem Respekt der INOXTREND Bedienungsanleitungen durchführen. Besondere Vorsicht bei der Positionierung, den elektrischen Anschlüssen. Wasseranschlüssen und vor allem dem Gasanschluss;

Sicherstellen , dass der Kunde perfekt verstanden hat, wie der Ofen funktioniert;

Erklären, Schritt für Schritt die verschiedenen Möglichkeiten der Benutzung , der Ersatzteile und Hilfsvorrichtungen erklären;

Kontrollen skrupellos durchführen.

Mit der Absicht Informationen hinsichtlich Ofenfunktionen zu bieten, organisiert INO**XT**REND in der eigenen Fabrik, Schulung, die zur Vorbereitung/ Fortbildung von Technikern und Verkaufspersonal dienen. Desweiteren programmiert INO**XT**REND periodisch, in Kollaboration eines erfahrenen Küchenchefs, Koch- und Reinigungsvorführungen, um vollkommen die Potenzialität unserer Geräte im auf die Kundenansprüche antworten, zu dokumentieren

Das INOXTREND Team steht immer für Unterstützung und Ratschlägen zur Verfügung und Kritiken und Vorschläge zu empfangen, denn das Ziel von INOXTREND ist:

- sich zu verbessern,
- schneller zu sein,
- organisierter und zu günstigeren Preisen.

“Gutes Garen ” mit INOXTREND Öfen!

www.inoxtrend.com

INOXTREND SRL Via Serenissima, 1 - 31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY
Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710 e-Mail: info@inoxtrend.com
Skype: inoxtrendcomm • inoxtrendcustomerservice

Die in diesem Katalog aufgeführten Daten sind nicht verbindlich. Inoxtrend behält sich das Recht vor, jederzeit, ohne Vorankündigung Daten und Modelle zu modifizieren.